



Bravčové pečené



Vyvážená zmes papriky, rasce, čierneho korenia, bobkového listu a ďalších ingrediencií typických pre českú kuchyňu. Korenie bolo pripravené špeciálne na pečenie masťnejšieho mäsa, ktorému dodá výraznú korenistú chuť. Je však ideálne aj na minútky, na marinovanie krkovičky, do marinád na kotlety, k divine alebo do mäsových rolád.

Tip: Vyskúšajte túto zmes ako obmenu pri pečení morky, kačice alebo husi. Budú chutiť skvele.

Zloženie: jedlá soľ (max. 45 %), mletá sušená cibuľa, cukor, mletý sušený cesnak, látka zvýrazňujúca chuť a vôňu (E 621), mletá sladká paprika, drvená rasca, drvené čierne korenie, mletý tymian, mletý bobkový list, mletý muškátový oriešok, protihrudkujúca látka (E 341).

Môže obsahovať stopy sezamu, horčice, zeleru.