



Korenie štyroch farieb



Zmes je kombináciou čierneho, zeleného, bieleho a červeného korenia. Čierne korenie má pikantne ostrú chuť, zelené je výrazne korenisté, biele, naopak, oveľa jemnejšie. Harmonickú kombináciu výborne dopĺňajú jemne aromatické bobule červeného korenia. Farebné korenie sa hodí do všetkých pokrmov, v ktorých chceme dosiahnuť výraznejšiu, plnú a aromatickú chuť. Má veľmi široké použitie od predkrmov cez nátierky a polievky až po mäsové pokrmy a omáčky.

Tip! Výraznú chuť tejto zmesi oceníte predovšetkým na kvalitnom mäse, vyskúšajte ju teda na hovädzie steaky, plátky tuniaka či lososa.

Recept Korenený bravčový steak (4 porcie) Ingrediencie: 4 plátky bravčového stehna, 4 lyžice Korenia štyroch farieb, 3 lyžice oleja, 2 lyžice hladkej múky, niekoľko kvapiek worcestru, 1 cibuľa, 100 ml vody, soľ

Bravčové plátky mierne naklepte, osolte a bohato okoreňte korením rozdrveným v mažiari. Pokvapkajte olejom a nechajte v chlade asi hodinu odležať. Potom mäso poprášte múkou a opečte na rozpálenom oleji. Do výpeku vložte plátky cibule a dozlatista ich osmažte. Pokvapkajte worcestrom, podlejte trochou vody a 10 minút varte. Touto omáčkou prelejte steaky. Podávajte s čerstvou zeleninou a pečenými zemiakmi.

Zloženie: korenie čierne 60 %, korenie biele 15 %, korenie červené 13 %, korenie zelené 13 %.

Môže obsahovať stopy sezamu, horčice, zeleru, mlieka.