



Korenie na bravčové SMOKY



Smoky Taste Pork sypký prípravok s koreninami na bravčové mäso s dymovou príchuťou

Tip! Vyskúšajte túto zmes na ochutenie bravčového mäsa. Výborne sa hodí na prípravu panenky.

Recept: Stredomorská panenka s barbecue omáčkou, Ingrediencie: Bravčová panenka 600 - 700 g, 1 balenie koreniacej zmesi Smoky Pork, Náplň: 300 g baleného baby špenátu, sušené rajčiny v oleji (asi 6

ks), 100 g syra feta 1 lyžica olivového oleja, 1 lyžička koreniacej zmesi Smoky Pork, Horčičná omáčka: 60 ml balzamikového octu, 2 lyžičky dijonskej horčice, 2 polievkové lyžice olivového oleja, 2 lyžice koreniacej zmesi Smoky Pork. Príprava náplne: Na panvici na olivovom oleji poduste čerstvý špenát, kým nezvláčnie. Prípadnú prebytočnú vlhkosť zo špenátu nechajte vyvariť. Prípadnú prebytočnú vlhkosť zo špenátu nechajte vyvariť. Pridajte syr feta a nadrobno nakrájané sušené rajčiny. Dochuťte koreniacou zmesou a nechajte vychladnúť. Naplnenie panenky: Panenku pozdĺžne nakrojte a okoreňte koreniacou zmesou. Rozotrite náplň rovnomerne uprostred po celej dĺžke panenky. Potom preložte mäso cez náplň a zviažte povrázkom. Horčicová omáčka: Všetky ingrediencie dobre premiešajte vo väčšej miske. Panenku na pekáči následne celú potrite horčicovou omáčkou a vložte do rúry na 220 °C a pečte 5 minút. Potom dopečte pri nižšej teplote (190 °C) asi 15 minút.

Zloženie: jedlá soľ 46 %, paprika sladká údená mletá 10 %, zázvor mletý, cesnak sušený mletý, cukor trstinový, dymový škrob maltodextrín, čili paprička chipotle údená mletá 4 %, nové korenie mleté, koriander mletý 2,3 %, korenie čierne mleté, korenie červené drvené 1 %, muškátový orech mletý.

Môže obsahovať sezam, horčicu, zeler, lepok, sóju, arašidy.