



Korenie na krídelká SMOKY



Smoky Taste Wings sypký prípravok s koreninami na kuracie krídelká s dymovou príchuťou

SMOKY taste WINGS/ Koreniaca zmes, ktorej základom je údená paprika, čili paprika, karí a rozmarín.

Je vhodná na prípravu kuracích krídeliek nielen pri grilovaní.

Tip! Vyskúšajte túto zmes na ochutenie kuracích krídeliek. Recept:

Barbecue kuracie krídelká so syrovou bagetou
Suroviny: Mäso · 600 g kuracích krídel · olej na vyprážanie · 2 balenia koreniacej zmesi Smoky wings Omáčka · 200 g kečupu · 2 lyžice medu · 1 lyžica octu · čili omáčka alebo Tabasco · soľ Príloha · 1 bageta · 200 g syra typu Hermelín alebo Niva · 50 g vlašských orechov · 1 lyžica sezamových semienok · olivový olej Kuracie krídla okoreníme koreniacou zmesou, poukladáme na plech vyložený papierom na pečenie a pečieme v rúre pri teplote 180 °C cca 20 minút. Podávame s barbecue omáčkou a čerstvou zeleninou. Z kečupu, čili omáčky, medu, soli a octu vymiešame barbecue omáčku, ktorú použijeme k upečeným krídelkám. Bagetu alebo veku nakrájame na jednotlivé porcie, pokvapkáme olivovým olejom a poukladáme kúsky syra, posypeme nakrájanými vlašskými orechmi a sezamovými semienkami, vložíme do stredne vyhriatej rúry a necháme zapieť, cca 10 minút.

Zloženie: jedlá soľ 45 %, cesnak sušený mletý, rozmarín mletý, paprika sladká údená mletá 10 %, dymový škrob maltodextrín, čili paprička chipotle údená mletá 5 %, čili paprička mletá, kurkuma mletá, koriander mletý, rímska rasca mletá, senovka grécka mletá, rasca mletá, korenie čierne mleté, zázvor mletý, zmes korenín, protihrudkujúca látka E 341.

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