



Gorilovací koření na kuře



Koření je směsí jemně umletých bylinek, sladké papriky a kmínu. Lahodnou paprikově-bylinkovou chuť doplňuje načervenalá barva koření, která vytvoří na povrchu kuřete křehkou a křupavou kůrku. Směs je kromě kuřecího masa vhodná na přípravu pečené krůty, drůbežích rolád nebo králičí pečinky.

Tip!

Vyzkoušejte tuto směs při přípravě restovaných drůbežích či králičích jater, připravíte tím skvělou lahůdku.