



## Gorilovací koření na steak



Steak je směsí hrubě drceného pepře, římského kmínu a bílé hořčice, doplněnou jemnou, sladce ostrou chutí koriandru. Celkové aroma směsi podtrhuje osvěžující zázvor. Směs je vhodná k přípravě vepřových, hovězích i kuřecích steaků. Kombinace vybraných koření dodá masu jemně pikantní chuť, sezam se postará o křupavou kůrku a netradiční vzhled.

Tip!

Vyzkoušejte tuto směs k přípravě pečeného kuřete, překvapí vás originální chuť a křupavá sezamová kůrka.