



Grilovací pálivé koření



Vyvážený mix chilli, pálivých papriček a pepře dodává této směsi specifickou ostře kořeněnou chuť, kterou ocení především příznivci pikantních pokrmů. Díky převaze papriky je směs výrazně červená, což dodá grilovaným pokrmům jejich specifickou barvu. Koření je vhodné k přípravě všech druhů grilovaných mas, zvláště pak kuřecího.

Tip! Vyzkoušejte tuto směs k okoření mexických masových specialit tacos a burritos, které tak dostanou tu pravou ostrost.

Složení: jedlá sůl 40 %, pepř černý mletý, paprika sladká mletá, sušený česnek mletý, paprika pálivá mletá, chilli mleté 6%, sušená cibule mletá, hořčice bílá mletá, koriandr mletý, kmín mletý, muškátový ořech mletý, oregáno, sušená petrželová nať, bazalka, nové koření mleté, hřebíček mletý.