



## Kuřecí steak s červeným pepřem



Výjimečná směs na kuře složená ze 14 různých ingrediencí od pro kuře obvyklou papriku, pepř a česnek až po netradiční šalvěj, skořici a zázvor. Červený pepř dodává směsi zajímavý vzhled a velmi jemnou pikantní chuť. Směs je kromě kuřecího masa vhodná na přípravu pečené krůty, drůbežích rolád nebo králičí pečinky. Tip! Vyzkoušejte tuto směs při přípravě špízů z různých druhů masa, každé sousto bude mít jinou chuť.

Složení: jedlá sůl 50 %, cibule sušená mletá, cukr, česnek sušený mletý, zázvor mletý, pepř černý drcený, paprika červená sušená drcená, pepř

červený drcený 2,5 %, petrželová nať sušená, skořice mletá, tymián mletý, bobkový list mletý, rozmarýn mletý, šalvěj mletá.