



Mletá masa



Směs je speciální kombinací česneku, nového koření, majoránky a zázvoru, která se hodí do všech druhů mletých mas. Česnek dodá masu pikantní chuť, majoránka a zázvor zase zajímavou vůni. Nejčastěji se používá k přípravě karbanátků, sekané, masových kuliček nebo špízů. Hodí se také do masových směsí k plnění paprikových lusků, zapékaných lilků a cuket, do směsí na topinky či do paštik a masových hašé. Tip! Vyzkoušejte kořenící směsí ochutit masové nebo játrové knedlíčky do polévky, budou výborné.

Složení: jedlá sůl 30 %, česnek sušený mletý, cibule sušená mletá, pepř černý mletý, nové koření mleté, majoránka, zázvor mletý, muškátový květ mletý, kmín mletý, látka protispékavá E341.