



## Staročeské koření



Složení této směsi vychází z tradičních receptur úpravy masa. Staročeské koření je mixem ingrediencí typických pro českou kuchyni, jako je kmín, majoránka a bobkový list. kořenící směs dodá pokrmům jemně pikantní chuť, tolik známou z domova. Své využití najde především při přípravě pečených a dušených pokrmů, ale také nejrůznějších druhů omáček. Tip! Vyzkoušejte použít tuto směs pro přípravu staročeských brambor, které doporučujeme jako přílohu k pečenému a grilovanému masu.

Složení: jedlá sůl 35 %, pepř černý mletý, paprika sladká mletá, bobkový list mletý, majoránka drhnutá, kmín mletý, muškátový květ mletý, nové koření mleté, zázvor mletý.