

# jamajska panierka do mięs

Doskonale pikantna panierka, która swoją ostrość zawdzięcza pieprzowi kajeńskiemu, doskonale pasuje do każdego rodzaju mięs. Jeśli jednak chcecie obniżyć poziom ostrości potraw, zalecam zmniejszenie ilości pieprzu kajeńskiego 😊

## Składniki:



- 4 łyżeczki cukru trzcinowego,
- 4 łyżeczki posiekanego, świeżego tymianku,
- 4 łyżeczki soli morskiej,
- 2 łyżeczki zmielonego ziela angielskiego,
- 1 łyżeczka pieprzu kajeńskiego lub chilli,
- duża szczypta świeżo utartej gałki muszkatołowej,
- szczypta mielonych goździków.

## Wykonanie:

Dokładnie mieszamy wszystkie składniki, a następnie nacieramy powstałą mieszanką mięso na 2 godziny przed pieczeniem/grilowaniem. Jeśli jednak chcemy użyć panierki w przyszłości – świeży tymianek zastępujemy suszonym.

*\*Pomysł na panierkę, został zaczerpnięty z książki „Marinades & Rubs”*

---

## meksykański bukiet przypraw

Mieszanka tych przypraw jest niesamowita, a to dzięki prawdziwemu kakao, które nadaje każdej potrawie zaskakujący smak. Doskonale nadaje się w sezonie grillowania do każdego rodzaju mięsa, jak również poza sezonem, jako przyprawa do nacierania mięs przed pieczeniem.

**Składniki:** (ok. 3/4 szklanki przyprawy)

- 4 łyżki słodkiej papryki,
- 2 łyżki mielonego kminu rzymskiego,
- 2 łyżki cukru trzcinowego,
- 1 łyżka soli,
- 4 łyżeczki suszonego oregano,
- 3 łyżeczki gorzkiego kakao,
- 2 łyżeczki świeżo mielonego pieprzu,
- 1-2 łyżeczki płatków ostrej papryki/papryczki chilli.

**Wykonanie:**

W misce mieszamy wszystkie przyprawy, a następnie przesypujemy do pojemnika na przyprawy i szczelnie zakręcamy.

---

## pikantna mieszanka habanero

# chili

Jest to jedna z moich ulubionych pikantnych mieszanek, którą przede wszystkim stosuję do drobiu, ale na równi idealnie nadaje się do czerwonego mięsa. Nadaje potrawę bardzo charakterystyczny, mocny i niemalże owocowy smak. Uważajcie jednak na ostrość, gdyż papryczki habanero należą do jednych z najbardziej ostrych i pikantnych w smaku. To właśnie stężenie kapsaicyny w gniazdach nasiennych, nadają im niesamowitą moc pikanterii 😊

## Składniki:



- 2 łyżki słodkiej papryki (najlepiej węgierskiej),
- 1 łyżka utłuczonej papryczki habanero lub 1-2 łyżki [mieszanki chili](#),
- 1 łyżka granulowanego czosnku,
- 1 łyżka granulowanej cebuli,
- 1 łyżka mielonego kminu rzymskiego,
- 1 łyżka soli,
- 2 łyżeczki świeżo mielonego pieprzu,
- 2 łyżeczki cukru trzcinowego,
- 1 łyżeczka pieprzu kajeńskiego,
- 1/2 łyżeczki świeżo utartej gałki muszkatowej.

## **Wykonanie:**

Wszystkie składniki mieszamy bardzo dokładnie w średniej wielkości miseczce, następnie przesypujemy do pojemnika na przyprawę.

---

# **mieszanka chili (ang. chili powder)**

Mieszanka chili (z ang. chili powder) jest tak naprawdę mieszanką przypraw najczęściej występujących w kuchni latynoamerykańskiej. Podstawą tej przyprawy jest sproszkowana papryczka chili ancho, słodka papryka, kmin rzymski, oregano oraz pozostałe przyprawy, takie jak kolendra, papryka i czosnek w proszku.

## **Składniki:**

- 3 łyżki mielonego kminu rzymskiego,
- 6 łyżeczek granulowanego czosnku,
- 3 chili ancho lub 3 łyżeczki pieprzu kajeńskiego,
- 3 łyżeczki słodkiej papryki (najlepiej węgierskiej),
- 3 łyżeczki mielonego (na proszek) oregano,
- 1 łyżeczka mielonej kolendry (opcjonalnie).

## **Wykonanie**

Całość mieszamy w średniej miseczce, a następnie przesypujemy do pojemnika na przyprawę i szczelnie zakręcamy.

---

# pumpkin pie spice

Pumpkin Pie Spice, to unikalna mieszanka cynamonu, imbiru, świeżo utartej gałki muszkatołowej oraz mielonego ziela angielskiego. Podkreśla smak deserów, a nawet świeżo parzonej kawy, czy też tej na zimno.

**Składniki:** (ok. 1/2 szklanki gotowej przyprawy)

- 4 łyżki mielonego cynamonu ( ok. 1 opakowanie 30 gramowe),
- 4 łyżeczki mielonego imbiru,
- 4 łyżeczki tartej (mielonej) gałki muszkatołowej,
- 3 łyżeczki mielonego ziela angielskiego (można zmielić w młynku do kawy).

**Wykonanie:**

Wszystkie składniki mieszamy w miseczce bardzo dokładnie, następnie przekładamy do pojemnika na przyprawę, szczelnie zakręcamy.

---