

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.