

# 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 przyprawy i szczelnie zakręcamy.