

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.