

Cajunské koření-domácí směs

Kategorie: Koření směsi

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

- 1 kg soli
- 3 lžice pomletého černého pepře
- 2 lžice česnekového prášku
- 1 lžička cibulového prášku
- 1 lžička nastrohaného muškátového oříšku
- 2 lžice rozdrcené usušené petrželky
- 4 lžice pomletého kayánského pepře
- 2 lžice chilli v prášku

Postup

Smíchat všechny ingredience a vložit do skleniček se vzduchotěsným uzávěrem. Skladovat jako jiné koření na tmném, suchém, chladném místě. Může se připravit podstatně menší dávka.

P.S.: Akáďan = obyvatel Nového Skotska (Nova Scotia v Kanadě), nebo usedlík v Louisianě (USA)

Prášek z cibule a česneku se získá usušením jejich plátků a pomletím.