Berberská kořenící směs

Kategorie: Kořenící směsi

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

2 lžičkykmínu / mletý
1 lžička kardamonu / vyloupanáý z tobolek
0,5 lžičky nového koření * celé nebio mleté
1 lžička řeckého sena / fenugreek / mletý
1 lžička koriandru celý nebo mletý
8 celých hřebíčků / nebo mletý
1 lžička černého pepře , celý nebo čerstvě mletý
5 lžiček paprikových vloček
1 lžíce strouhaného čerstvého zázvoru / nebo 0,5 lžičky ml.zázvoru
1 lžička kurkumy
1 lžička soli
3 lžíce papriky ml. / sladká nebo pálivá
0,5 lžičky ml.dkořice

Postup

Pokud používáš celá koření , osmahni ho nasucho na pánvi asi 2 minuty za astálého míchání .Všechno koření potom umel na mlýnku na koření . Pokud používáš mleté koření tak tento postup /pražení / přeskoč . Smíchej se všemi ostatními surovinami . Směs dej do skleněné lahvičky se šroubovacím uzávěrem .Tato směs se používá s rýží , luštěninami nebo zeleninou .

Poznámka

Berbere Spice Mix