HOW TO SPiCE

Вдохновляйтесь и создавайте собственные уникальные приправы

PS: Количество указано для молотых сушеных специй

Смесь 5 специй

- 1 ч.л. Семена фенхеля
- 1 ч.л. Перец
- 1 ч.л. Звездчатый анис
- 1 ч.л. Гвоздика
- 1 ч.л. Корица

Лучше всего сочетается с:
Блюда на воке | Птица

Pumpkin Pie Spice

- 1 ч.л. Мускатный орех
- 1 ч.л. Гвоздика
- 3 ч.л. Корица
- 2 ч.л. Имбирь

Лучше всего сочетается с:
Запеченный кабачок | Кофе

Итальянская приправа

- 1 ст.л. Розмарин
- 1 ст.л. Базилик
- 1 ч.л. Лук
- 1 ст.л. Тимьян
- 1 ч.л. Чеснок

Лучше всего сочетается с:
Паста | Пицца

Гарам масала

- 1 ст.л. Кардамон
- 1 ст.л. Корица
- 1 ч.л. Перец
- 1,5 ст.л. Кумин
- 1 ч.л. Гвоздика
- 1 ст.л. Имбирь
- 1 ст.л. Кориандр

Лучше всего сочетается с:
Бобовые | Бирьяни

Приправа для картофеля

- 1/2 ч.л. Соль
- 1 ч.л. Чеснок
- 1 ч.л. Розмарин
- 1 ч.л. Лук

Лучше всего сочетается с:
Картофель в мундире | Картофель по-деревенски

Заатар

- 1 ч.л. Орегано
- 2 ст.л. Тимьян
- 1 ч.л. Петрушка
- 1 ч.л. Кориандр
- 1 ст.л. Сумах
- 1 ч.л. Соль

Лучше всего сочетается с:
Лаваш | Говядина

Рас-Эль-Ханут

- 1 ч.л. Кориандр
- 1 ч.л. Кумин
- 1 ч.л. Имбирь
- 1 ч.л. Паприка
- 1 ч.л. Гвоздика
- 1 ч.л. Куркума
- 1 ч.л. Кардамон
- 1 ч.л. Перец

Лучше всего сочетается с:
Кускус | Баранина

Приправа для гриля

- 1 ст.л. Соль
- 1 ч.л. Чеснок
- 2 ст.л. Паприка
- 1 ч.л. Лук
- 1/2 ч.л. Перец

Лучше всего сочетается с:
Свинина | Овощи-гриль