

Italian. Spice Mix

Excell in catching new tastes



Букет от Средиземноморски подправки, даващи финес и романтична нотка, характерни за Италианската кулинария. Придава свежест на всяко ястие.

Spizing

Selected Spices,
Authentic recipes

Сготви лесно
нещо различно



Подходящо за вегани, вегетарианци и консумиращи месо. Без овкусителни, оцветители, консерванти, концентрирани екстракти и подобрители на вкуса (мононатриев глутамат), ГМО.

Подправките са подходящи за сухо или мокро маринование, барбекю, печене на месо и зеленчуци във фурна, готвене на яхнии, супи и аламинуту.

Използвайте ориентировъчно 1 с.л. от микса на 1 килограм месо или зеленчуци. Не съдържа сол и захар - добавете на вкус ако желаете.

Съветваме да използвате с риба, свинско, пиле, зеленчуци.

Печена риба

1. Вземете цяла изчистена риба около 1 кг. Направете прорези в кожата и.
2. Натъркайте рибата от вън и вътре с Italian Spice mix, сол, зехтин и сока на един лимон.
3. По желание сложете в рибата пресен копър и резени лимон.
4. Печете в загрята на 180°C фурна около 25 минути или до готовност.

Италиански постни кюфчета

1. Накълцайте на ситно или блендирайте 500г гъби като оставите малки парченца за текстура.
2. Загрейте на средна към висока температура 2 с.л. зехтин и в него гответе гъбите с 1 ч.л. сол докато им се изпари водата и добият златисто - кафяв цвят - около 10 минути.
3. Намалете котлона на средна температура, добавете 1 настърган лук и гответе още 5-10 минути.
4. Сложете 4-5 счукани скилидки чесън, гответе 1-2 минути, след което добавете ½ ч.ч. овесени ядки, разбъркайте и изсипете сместта в купа. Изчакайте я да изстине до стайна температура.
5. Сложете 1 или 2 с.л. Italian Spice mix, ½ ч.ч. галета, 1 яйце, ½ ч.ч. ситно нарязан магданоз, сол на вкус и по желание ½ ч.ч. настърган пармезан. Размесете добре, добавете още едно яйце и размесете отново.
6. Оставете сместта да преседи в хладилник между 2 и 24 часа, след което със супена лъжица оформете кюфтенца. Сложете ги в намазнена тава и печете в предварително загрята на 220°C фурна около 15- 20 минути.
7. Залейте с любимия си доматиен сос и печете още 10 минути.
8. По желание сервирайте върху паста, поръсени с магданоз и пармезан.