

Spanish Spice Mix

Add some passion to your food



Комбинация от пиментон и различни видове пипери и подправки, която е в основата на Испанската кухня. Характерният пушен аромат на този микс ще даде нов облик на ястия ви.

Spizing

Selected Spices,
Authentic recipes

Сготви лесно
нещо различно



Подходящо за вегани, вегетарианци и консумиращи месо. Без овкусители, 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 аламинути. Избягвайте дълго пържене или печене на много висока температура, за да предпазите пиперите от прегаряне.

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 пиле, свинско, риба, морски дарове, зеленчуци.

Испански шишчета

1. Нарезете на хапки 1 кг свинско бонфиле или пилешки гърди. Вместо месо можете да използвате цели пресни, обелени скариди.
2. Смесете 1 с.л. Spanish Spice mix с 6-7 настъргани скилидки чесън, 6-7 с.л. зехтин и сол и направете марината.
3. Объркайте месото/скарите и маринатата и оставете да преседят в хладилник 1 час.
4. Нанижете на шишчета и печете на загрята на средна температура тиган не повече от 3 минути на страна.

Печени испански картофи

1. Нарезете на хапки 1 - 1.5 кг картофи.
2. Смесете 1 с.л. Spanish Spice mix с 10 настъргани скилидки чесън, 6-7 с.л. зехтин и сол.
3. Объркайте картофите и горната смес и разстелете на тава за печене.
4. Печете на загрята на 180С фурна около 40 минути или до изпичане на картофите. По средата на печенето разбъркайте.
5. По желание сервирайте със ситно нарязан пресен магданоз.