

zamiast pieprzu

Dodany przez anka1984

mój sposób

zamiast zwykłego pieprzu warto używać do potraw specjalnej mieszanki ziół i przypraw. Weź łyżeczce owoców kolendry i kminku, nasion gorczycy białej oraz suszonego majeranku, a także 2 liście laurowe i szczyptę chili. wszystko starannie utłucz w moździerzu. Używaj tej mieszanki do potraw mięsnych, zawiesistych sosów oraz dań z grochu i fasoli.

