

Pikantní domácí baharat



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 10min , Porce: 1

49 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/pikantni-domaci-baharat>

Příprava

Koření semeleme nebo použijeme jeho mletou podobu a smícháme dohromady. Jeho trvanlivost je až 6 měsíců, pokud ho uchováváme na chladném a tmavém místě.

Tip k receptu

Je to velice pálivé koření, tak při jeho použití buďte velmi obezřetní!

Ingredience

- 1 polévková lžíce nastrohaného muškátového oříšku
- 1 polévková lžíce kardamomu
- 3 polévkové lžíce kmínu římského (cuminu)
- 2 polévkové lžíce skořice
- 2 polévkové lžíce koriandru
- 2 polévkové lžíce hřebíčku
- 4 lžíce černého pepře
- 4 lžíce sladké papriky

Kategorie

Arabská, Celoročně, Finančně nenáročné, Exotika, Labužník, Ostatní

