

Jak zrobić przyprawę charakterystyczną dla kuchni meksykańskiej?



# Opis wskazówki

Bardzo ważnym elementem kuchni meksykańskiej są przyprawy. Bez nich meksykańskie dania nie miałyby tak wyrazistego smaku i aromatu.

Do najczęściej używanych przypraw należą czosnek, papryczka chilli, komosa piżmowa, anyż, goździki czy cynamon. Skorzystaj z nich, gdy chcesz nadać swoim potrawom ostrej nuty.

Aby nadać swojemu daniu meksykańskiego charakteru warto samemu przygotować meksykańską mieszankę przypraw.

Wymieszaj ze sobą wędzone chili, suszoną ostrą paprykę, cynamon, ziarna kolendry i gotowe!

Taka przyprawa świetnie sprawdzi np. podczas przygotowania mięs.