

# Przyprawy do wołowiny



# Opis wskazówki

Nic tak nie podkreśla smaku mięsa jak odpowiednio dobrane przyprawy

Jeśli chcesz, by na Twoim stole pojawiła się wołowina, o której długo nie będzie można zapomnieć, poświęć trochę czasu, by ją odpowiednio doprawić.

Tradycyjnie

W zależności od sposobu przyrządzenia mięsa, różne przyprawy będą do niego pasować. W przypadku gotowanego mięsa warto użyć liści laurowych, pietruszki, pieprzu czy ziela angielskiego. Gdy dusisz wołowinę pamiętaj o kminku, majeranku, papryce, pieprzu i ziele angielskim. Do mięs pieczonych najlepiej pasują cebula, czosnek i tymianek. Natomiast ze smażoną wołowiną świetnie komponować się będą: cebula, czosnek, papryka i pieprz.

I mniej tradycyjnie

Wołowina w zależności od przypraw tworzy ogromną ilość połączeń smakowych. Pasować do niej będą także anyż, kmin rzymski, goździki, laski cynamonu, estragon, kolendra, szalwia, oregano czy jałowiec. Jeśli masz ochotę na ostre danie, warto dodać chili.