

Przyprawy kuchni meksykańskiej – zrób je sam we własnym domu



Opis wskazówki

Kuchnia meksykańska jest niezwykle popularna. Nic dziwnego skoro jest różnorodna i charakteryzuje się niezwykle aromatycznymi i kolorowymi daniami. Zapach dania potrafi wypełnić całe mieszkanie i skutecznie pobudzić apetyt. Jest to zasługa dużej ilości przypraw o zdecydowanych smakach i aromatach. Nie musisz jechać do Meksyku czy do meksykańskiej restauracji, by móc poczuć te zapachy i smaki. Z powodzeniem przygotujesz własną meksykańską mieszankę we własnym domu.

Meksykańskie przyprawy

Jedną z najczęściej stosowanych przypraw w kuchni meksykańskiej jest kolendra. Jest wykorzystywana zarówno w formie zielonych liści, jak i małych, okrągłych nasion. Kolendra nadaje daniom wyrazistego korzennego smaku i aromatu. Równie często stosowaną przyprawą co kolendra jest czosnek. Do dań meksykańskich dodaje się go zarówno w formie ząbków, jak i proszku. Dzięki niemu danie nabiera ostrzejszego smaku. Żadne ostrzejsze danie kuchni meksykańskiej nie obejdzie się bez papryczki chilli. W zależności od preferencji dobiera się papryczkę o odpowiednim stopniu ostrości. Miłośnicy kuchni zza oceanu, którzy niezbyt przepadają za chilli mogą w zastępstwie użyć papryki słodkiej lub wędzonej. W kuchni meksykańskiej ważne miejsce zajmują zioła. Oprócz kolendry do przyprawienia potraw używa się oregano, bazylii, cząbrku oraz tymianku.

Zioła dodaje się świeże lub suszone – w zależności od upodobań własnych. W meksykańskiej mieszance przypraw pojawiają się również goździki oraz anyż, które podobnie jak kolendra charakteryzują się korzennym aromatem. Ważnym akcentem dania, który spaja je w całość, jest dodatek soku z cytryny lub limonki. Nie są to typowe przyprawy, jednak podkreślają smak dania i potęgują moc i smak pozostałych przypraw. Podobnie jest w przypadku cebuli czerwonej. Jest ona obowiązkowym elementem wielu meksykańskich dań. Po przesmażeniu, gdy robi się szklista, ma delikatny i lekko słodki smak. W kuchni meksykańskiej stosuje się również słodkie przyprawy, takie jak cynamon czy wanilia. Dodaje się je nie tylko do deserów, ale również i wytrawnych dań. Bardzo popularne jest łączenie mięs ze słodkimi sosami np. na bazie czekolady.

Domowa przyprawa do dań meksykańskich

Używając do przyprawienia dania mocnych i wyrazistych przypraw, łatwo można przesadzić z ich ilością. Będzie to skutkowało zdominowaniem składników dania i całego ich smaku. Proporcje poszczególnych przypraw mogą sprawić trudność szczególnie początkującym kucharzom. Z tego względu warto przygotować uniwersalną przyprawę do dań meksykańskich, którą zawsze możesz mieć pod ręką.

Składniki:

- 2 łyżki kuminu w całości,
- 2 łyżki słodkiej papryki
- 1 łyżka nasion kolendry,
- 2 łyżeczki oregano,
- 2 łyżeczki tymianku,
- 1 łyżeczka cząbrku
- 1 łyżeczka czarnego pieprzu,
- 1 łyżka płatków chili lub 1 łyżeczka chilli w proszku,
- 1/2 łyżeczki mielonych goździków,
- 1/2 łyżeczki cukru,

Kumin oraz kolendrę możesz lekko uprażyć a następnie zmielić i wymieszać z pozostałymi przyprawami.