



Libańska mieszanka przypraw - "Siedem Przypraw"

Autor: najlepszewkuchni.pl

Ta libańska mieszanka przypraw nada potrawom ciepłe smaki! Spróbuj jej do kurczaka, jajek lub do marynaty.

Osób: **1**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Przygotowanie:

Wymieszaj czarny pieprz, kmin, paprykę, kolendrę, goździki, gałkę muszkatołową, cynamon i kardamon, aż składniki będą równomiernie połączone. Przechowuj w szczelnym pojemniku. Smacznego!

Składniki:

½ szklanki mielonego czarnego pieprzu

½ szklanki mielonego kminu

½ szklanki słodkiej papryki

¼ szklanki mielonej kolendry

¼ szklanki mielonych goździków

4 łyżeczki mielonej gałki muszkatołowej

4 łyżeczki mielonego cynamonu

2 łyżeczki mielonego kardamonu