Mícháme si vlastní koření



Proč si míchat koření doma?

Domácí kořenicí směsi mají hned několik výhod. **Můžete si je přizpůsobit své chuti**, vynechat suroviny, které vám nevyhovují, a naopak zvýraznit ty, které máte rádi. Často také spotřebujete koření, které už doma máte, a vytvoříte si zásobu na několik vaření dopředu.

Náš tip: *Směsi připravujte raději v menším množství, aby si co nejlépe zachovaly vůni. Uchovávejte je* ***v dobře uzavřené skleničce, v suchu a mimo světlo****.*

1. Perníkové koření

Voňavá směs, bez které si mnozí neumějí představit adventní pečení. Hodí se nejen do perníčků, ale také do sušenek, koláčů, kaší nebo horkých nápojů.

Budeme potřebovat:

5 lžiček mleté skořice
2 lžičky mletého zázvoru
2 lžičky mletého hřebíčku
1 lžičku mletého badyánu
1 lžičku mletého nového koření
½ lžičky muškátového oříšku

Všechny ingredience důkladně promícháme a nasypeme do uzavíratelné skleničky.

Hodí se do: perníčků, lineckého pečiva, bábovky, jablečného koláče nebo domácí granoly.

2. Koření na pečené brambory

Jednoduchá směs, která promění obyčejné pečené brambory v oblíbenou přílohu. Výborná je ale i na batáty nebo pečenou kořenovou zeleninu.

Budeme potřebovat:

2 lžičky sladké mleté papriky
1 lžičku sušeného česneku
1 lžičku sušené cibule
1 lžičku majoránky
1 lžičku tymiánu
1 lžičku drceného kmínu
½ lžičky čerstvě mletého pepře
1 lžičku soli

Ingredience promícháme a skladujeme v uzavřené nádobě.

Hodí se do: pečených brambor, hranolků z trouby, pečené dýně nebo zeleninových plechů.

Náš tip: Pokud směs používáte na brambory pečené na sádle nebo oleji, přidejte ji až po obalení brambor v tuku, aby se lépe rozprostřela.

3. Koření na kuřecí maso

Univerzální směs, která se hodí na pečené, grilované i restované kuře. Má plnou chuť, ale není zbytečně pálivá.

Budeme potřebovat:

2 lžičky sladké papriky
1 lžičku sušeného česneku
1 lžičku tymiánu
1 lžičku oregana
1 lžičku majoránky
½ lžičky drceného kmínu

½ lžičky pepře
½ lžičky mleté kurkumy
1 lžičku soli

Vše promícháme a podle potřeby vetřeme do masa spolu s trochou oleje.

Hodí se na: kuřecí stehna, kuřecí prsa, křidélka nebo maso na špízy.

4. Směs na pečenou zeleninu

Když chcete, aby zelenina nebyla nudná. Tato směs se skvěle hodí k mrkvi, květáku, cuketě, lilku i dýni.

Budeme potřebovat:

1 lžičku římského kmínu
1 lžičku koriandru
1 lžičku sladké papriky
1 lžičku sušeného česneku
½ lžičky chilli
1 lžičku tymiánu
½ lžičky pepře
1 lžičku soli

Pokud použijete celý koriandr nebo římský kmín, krátce je předem podrťte v hmoždíři.

Hodí se do: pečené zeleniny, zeleninových placiček, luštěninových jídel nebo k cizrně.

5. Voňavá směs do kávy a kakaa

Malá špetka dokáže proměnit obyčejný nápoj v něco svátečnějšího. Tato směs je skvělá hlavně na podzim a v zimě.

Budeme potřebovat:

3 lžičky skořice
1 lžičku kardamomu
½ lžičky zázvoru
½ lžičky muškátového oříšku
špetku hřebíčku

Ingredience promícháme a uchováváme v malé dobře uzavřené skleničce.

Hodí se do: kávy, kakaa, horkého mléka, ovesné kaše nebo rýžového nákypu.

Náš tip: *Začněte opravdu jen malým množstvím.* ***U nápojů často stačí špetka****, aby chuť nebyla příliš výrazná.*

Jak domácí směsi používat?

U kořenících směsí platí jednoduché pravidlo: **raději začít menším množstvím a podle potřeby přidat.** Některé druhy koření, například chilli, hřebíček nebo římský kmín, mohou být při větším množství příliš dominantní.

Pokud si chcete připravit směs jako malý dárek, nasypte ji do hezké skleničky, přidejte popisek a krátký tip na použití. **Domácí koření může být milou pozorností, která opravdu potěší.**

Malá rada na závěr

Nebojte se recepty upravovat podle sebe. Máte raději výraznější česnekovou chuť? Přidejte ho víc. Nemusíte pálivé? Vynechte chilli. **Právě v tom je kouzlo domácích směsí – vytvoříte si takové, které budou vyhovovat právě vám.**