


KOŘENÍ KRÁLŮ

Katalóg

Luxusná sada korenín
Bednička - GRIL A ŠALÁT



www.mibes.eu

Email: info@mibes.sk

Mobil: +421 905 583 492

Bednička – Gril a Šalát



Luxusná darčeková kazeta s najobľúbenejším korením na prípravu mäsa, cestovín na šalátov. Sada obsahuje 16 malých koreničiek (80 ml). JE vhodným darčekom pre vášnivého kuchára či kuchárku, alebo trebárs ako svadobný dar.

Darčeková sada obsahuje 80 ml koreničky.

Zoznam a popis korenín

| | |
|----------------------|------------------------|
| Provensálské bylinky | Chimichurri |
| Grilované kura | Šalát caprese |
| Chilli con carne | Pasta pomodoro |
| Cafe de Paris | Pizza |
| Harissa | Aglío olio peperoncino |
| Gyros | Šalátové bylinky |
| Grylovaná ryba | Argentína |
| Steak Panama | Grilovacie maslo |

G R I L O V A N I E

Provensálské bylinky - Aromatická zmes bylínok z južného Francúzska sa výborne hodí ku kuraciemu mäsu, rybe alebo králikovi. Používa sa aj do dusenej a zapekané zeleniny ako je rattatouille. Skvele sa kombinuje s červeným vínom.

Zloženie: saturejka, oregano, tymian, rozmarín, fenikel, levanduľa.

Grilované kura - Klasická malých a stredných podnikov na grilovanie a pečenie kurčatá. Mäsu Doda krásnu farbu výbornú chuť. 2 lyžice korenia pridáme ku 2 lyžiciam oleja 2 lyžiciami piva rozmiešame. Touto marinádou potierame kurča pri pečení.

Zloženie: cibuľa, soľ, chilli, paprika, cesnak, rasca, oregano.

Chilli con carne - Pikantné zmes do mexickej kuchyne a na grilovanie bravčového a kuracieho mäsa. Ideálna na prípravu špecialít ako taco, buritos alebo enchiliada. Výborné chilli con carne si pripravíme z osmahnutého mletého mäsa s cesnakom a týmto korením, drvených paradajok a nakladaných červených fazúl.

Zloženie: paprika, chilli, nové korenie, rasca, bobkový list, cesnak.

Cafe de Paris - Jemná bylinková zmes vhodná do syrových alebo smotanových omáčok, ku kuraciemu alebo rybiemu mäsu. Výborne sa hodí na grilovanie lososa alebo kuracieho mäsa. Zo zmesi môžeme pripraviť aj dresing k mäsu alebo bylinkové maslo.

Zloženie: petržlen, paprika, pažítka, cibuľa, soľ, bazalka, cukor, kurkuma, majorán, oregano, cesnak.

Harissa - Ostrá africká zmes na prípravu mäsa, grilovanie, minútok a omáčok. Tradičnú pastu môžeme pripraviť rozmixovaním malej cibule s cesnakom, 1 lyžica oleja zmiešaním s korením na hustú pastu.

Zloženie: chilli, cesnak, koriander, rasca, paprika, soľ.

Gyros - Tradičná grécka zmes na prípravu bravčového a ovčieho mäsa. Môžeme ju použiť na králiku, divinu alebo na ryby. Korenie je výborné aj do mletého mäsa, nech bravčového, hovädzieho, alebo baranieho.

Zloženie: paprika, bazalka, petržlen, rozmarín, tymián, chilli, cesnak, cibuľa, soľ.

Grilovaná ryba - Zmes na grilovanie, pečenie a vyprážanie rýb, alebo kuracieho mäsa. Pečenú rybu potierame zmesou pripravenou z masla, citrónovej šťavy a lyžičky tohto korenia.

Zloženie: paprika, chilli, korenie, cesnak, soľ, bazalka, oregano, rozmarín.

Steak Panama – Zmes korenia na prípravu hovädzieho mäsa steakov. Jemné pikantné zmes je vhodná aj na grilovanie zeleniny. Výbornú marinádu pripravíme s použitím pomarančového, alebo ananásového džúsu.

Zloženie: korenie, soľ (33%), cesnak, cibuľa, paprika, trstinový cukor, tymián, koriander, horčica, chilli.

ŠALÁTY

Chimichurri - Bylinková zmes pôvodne pripravená na marinády pre kuracie mäso. Dnes sa často pridáva aj do šalátov a nátierok. Vhodná je aj na prípravu zapečených cestovín alebo do omáčok na cestoviny. Chimichurri je pôvodne juhoamerická pasta pripravovaná z čerstvého petržlenu, cibule, cesnaku a korenia a používa sa na prípravu kuracieho, rybieho a ovčieho mäsa. Koreniacu zmes však možno použiť takmer na všetky zeleninové pokrmy, a to ako za studena, tak za tepla.

Zloženie: cibuľa, soľ (18%), petržlen, korenie, cesnak, oregano, hnedý cukor, paprika.

Šalát caprese - Výrazná chuť sušených paradajok sa skvele hodí k jemnej chuti mozzarelou. Najlepšie sa hodí k šalátu z paradajok a mozzarelou, alebo balkánskym syrom.

Zloženie: paradajka, cibuľa, soľ, bazalka, cesnak, čierne korenie, tymián, oregano, paprika, chilli, petržlen.

Pasta pomodoro - Zmes so sušenými paradajkami na cestoviny, šaláty a pizzu. Rýchlou omáčku na cestoviny pripravíme zo kyslej smotany, nastrúhanej nivy a 1 lyžice tejto zmesi korenia. Všetko premiešame a rozohrejeme v mikrovlnnej rúre.

Zloženie: paradajka, bazalka, petržlen, chilli, cesnak, cibuľa, korenie, citrón, soľ.

Pizza - Bylinková zmes na prípravu pizze, cestovín zeleninových šalátov. Pizzu potrieme omáčkou pripravenou z 1 lyžice zmesi korenia 100 ml drvených paradajok.

Zloženie: oregano, bazalka, cesnak, cibuľa, paprika.

Aglio olio peperoncino - Výrazná cesnaková zmes pripravená na cestoviny. Zmes môžeme prehriať na olivovom oleji a zamiešať do hotových cestovín. Výborne sa hodí aj na prípravu zapečených halušiek, lasagní alebo zapečenej zeleniny.

Zloženie: cesnak, petržlen, paprika, chilli, bazalka, oregano.

Šalátové bylinky - Zmes do zeleninových a cestovinových šalátov. Výborne sa hodí do zálievok s octu a oleja, alebo do jogurtových zálievok. Môžete vyskúšať aj majonézu ochutenú týmto korením, ktorá sa výborne hodí do rajskej, alebo ako dresing k mäsám, alebo prílohám.

Na prípravu zálievky zmiešajte 1 lyžicu šalátových bylín s 1 lyžicou olivového oleja a 1 lyžičkou vínneho octu.

Zloženie: pažitka, mrkva, petržlen, cibuľa, paprika, celer.

Argentína - Skvelá grilovacia zmes bylín a papriky so štipkou údenej papriky, ktorá dodáva príjemnú arómu. Výborná na kuracie, alebo bravčové mäso.

Zloženie: paprika, soľ (35%), bazalka, petržlen, rozmarín, tymián, chilli, cesnak, cibuľa, koriander.

Grilovacie maslo - Mierne pikantná zmes na prípravu ochutených masiel, nátierok alebo na grilovanie rýb. Výborná je na prípravu diabolských toastov a podobných mäsových nátierok.

Zloženie: korenie, petržlen, soľ, paprika, chilli, cibuľa, cesnak, zeler, pažitka, mrkva, kôpor.