

# Solaman

KOŘENÍ KRÁLŮ

# Katalóg

Darčkové balenia malé



[www.mibes.eu](http://www.mibes.eu)

Email: [info@mibes.sk](mailto:info@mibes.sk)

Mobil: +421 905 583 492

# Sada na GRILOVANIE malá



Sada korenín na grilovanie a pečenie hovädzích steakov, kuracích kúskov aj mletého mäsa a na prípravu bylinkového masla alebo dresingu. Najobľúbenejšie korenie na grilovanie, s ktorými pripraví výborné menu začiatočník aj profesionál.

**Darčeková sada obsahuje 80 ml koreničky.**

**Steak na bylinkách** - Výrazná bylinková zmes na prípravu bravčového alebo hovädzieho mäsa. Výborne dochutí aj morské alebo sladkovodné ryby. Táto zmes sa výborne kombinuje s rôznymi marinádami na prípravu mäsa.

**Zloženie: korenie, paprika, petržlen, oregano, rozmarín, soľ (23%), cibuľa.**

**Grilované krídelka** - Pikantná zmes na prípravu kuracieho mäsa. Korenie neobsahuje soľ, preto si môžete určiť páliivosť podľa svojej chuti, bez toho aby ste sa museli obávať presolenia. Výborne sa kombinuje ako so sladkou chuťou (medová marináda), tak s kyslou (s vínnym octom alebo citrónovou šťavou).

Jednoduchou marinádu môžeme pripraviť z paradajkového pretlaku, lyžica oleja, lyžičky vínneho octu a lyžice korenia na grilované krídelká. **Zloženie: paprika, chilli, rozmarín, cibuľa, zeler, kôpor, bobkový list.**

**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 fazúľ. **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, pažitka, cibuľa, soľ, bazalka, cukor, kurkuma, majorán, oregano, cesnak.**

**Sada je balená v darčekovej kazete.**

# Sada na ŠALÁTY malá



Sada korenie na prípravu nielen zeleninových šalátov, ale aj dusenú a zapekanú zeleninu, omáčky k cestovinám alebo cestovinovým šalátom.

**Darčeková sada obsahuje 80 ml koreničky.**

**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 čerstvej petržlenu, cibule, cesnaku a korenia a používa sa na prípravu kuracieho, rybieho a ovčieho mäsa. Koreniaca 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 balkánskeho syra. **Zloženie: paradajka, cibuľa, soľ, bazalka, cesnak, čierne korenie, tymián, oregano, paprika, chilli, petržlen.**

**Francúzsky šalát** - Výrazná zmes na prípravu cestovinových a zeleninových šalátov. Výborne sa kombinuje so syrmí. Krémový dressing pripravíme z 1 lyžice zmesi korenia, 100 ml bieleho jogurtu a 1 lyžice olivového oleja. **Zloženie: soľ (30%), cibuľa, korenie, paprika, horčica, petržlen.**

**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 na rajskej, alebo ako dressing 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.**

**Sada je balená v darčekovej kazete.**

# Sada na PEČENIE malá



Sada korenie pre pečenie dezertov, zákuskov a múčnikov. Sada obsahuje perník na prípravu klasických i liatych perníkov, štôľnu s pravou vanilkou do vianočiek, mazancov aj ovocných koláčov, jemne mletú pomarančovú kôru do kysnutých i liatych ciest a škoricu mletú do všetkých typov sladkých pokrmov.

**Darčeková sada obsahuje 80 ml koreničky.**

**Perník** - Klasická zmes na pečenie perníka a vianočných perníčkov. Na 1 kg cesta dávame 2 lyžice korenie do perníka. **Zloženie: škorica, nové korenie, aníz, koriander, pomaranč, badián**

**Štola** - Veľmi príjemne aromatická zmes s pravou vanilkou je pripravená na pečenie vianočné štôľne, čajového pečiva alebo múčnikov s ovocím. **Zloženie: citrón, kardamóm, muškátový kvet, vanilka.**

**Pomarančová kôra**

**Škorica mletá** - Škorica sa najčastejšie používa pri pečení perníkov, čajového pečiva a iných múčnikov. Štipku škorice môžeme pridať aj do mäsových zmesí alebo omáčok (paradajková).

**Sada je balená v darčekovej kazete.**

# Sada ZÁKLADNÁ malá



Sada základného korenie, ktoré je nepostrádateľné pre každého kuchára i kuchárku. Týmto korením urobíte radosť babičke aj začínajúci kuchárke do novej kuchyne.

**Darčeková sada obsahuje 80 ml koreničky.**

**Paprika sladká**

**Korenie čierne mleté**

**Majoránka**

**Kmín celý**

**Sada je balená v darčkovej kazete.**

# Sada na RYBY malá



Malá sada korenín pre rybárov alebo a milovníkov jemného rybieho mäsa. 4 druhy korenia sú pripravené na grilovanie pstruhov, vyprážanie kapra, pečenie lososa alebo na prípravu file.

**Darčeková sada obsahuje 80 ml koreničky:**

**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.**

**Ryba pre deti** - Jemná zmes bez soli a glutamanu pripravená špeciálne pre deti a pre diétne prípravu jedál. Koreniaca zmes je vhodná nielen na sladkovodné i morské ryby, ale aj na kuracie alebo morčacie mäso. **Zloženie: koriander, cesnak, rascu, citrónová kôra, kurkuma, paprika, petržlen.**

**Citrónové korenie** - Aromatická ostrejšia zmes vhodná na prípravu morských rýb alebo kuracieho mäsa. 1 lyžicu citrónového korenia môžeme rozmiešať v múke, v ktorej ďalej obalujeme mäso pred vyprážením. **Zloženie: korenie, citrón, cukor, soľ, kyselina citrónová**

**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 dressing k mäsu alebo bylinkové maslo. **Zloženie: petržlen, paprika, pažitka, cibuľa, soľ, bazalka, cukor, kurkuma, majorán, oregano, cesnak**

**Sada je balená v darčekovej kazete.**

# Sada na CESTOVINY malá



Sada korenie pre milovníkov talianskej kuchyne. Korenie na prípravu omáčok k cestovinám, mletých mäs alebo zeleninových zmesí.

**Darčeková sada obsahuje 80 ml koreničky.**

**Pasta pomodoro** - Zmes so sušenými paradajkami na cestoviny, šaláty a pizzu. Rýchlu omáčku na cestoviny pripravíme zo kyslej smotany, nastrúhané nivy a 1 lyžice tejto zmesi korenia. Všetko premiešame a rozohrejeme v mikrovlnnej rúre. **Zloženie: paradajka, bazalka, petržlen, chilli, cesnak, cibuľa, korenie, citrón, soľ.**

**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, pažitka, cibuľa, soľ, bazalka, cukor, kurkuma, majorán, oregano, cesnak.**

**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 halušíek, lasagní alebo zapečené zeleniny. **Zloženie: cesnak, petržlen, paprika, chilli, bazalka, oregano**

**Arabiata** - Príjemne aromatická zmes na prípravu kuskusu, pilafu, zeleninových zmesí alebo kuracieho a rybieho mäsa. Výborne sa hodí na prípravu mäsových špízov alebo do mletého mäsa. **Zloženie: cibuľa, cesnak, chilli, soľ, korenie, rozmarín, tymian, bazalka, oregano, paprika**

**Sada je balená v darčekovej kazete.**

# Sada BYLINKY malá



Sada štyroch najobľúbenejších bylinkových zmesí. Bylinkové maslo s medvedím cesnakom do ochutených masiel alebo nátierok, Šalátové bylinky do zeleninových i cestovinových šalátov, Bylinkové zemiaky do zemiakovej kaše alebo omelety a Provensálske bylinky na kuracie mäso alebo napríklad kráľika.

**Darčeková sada obsahuje 80 ml koreničky.**

**Bylinkové maslo** - Bylinková zmes s medvedím cesnakom je vhodná na prípravu ochutených masiel a nátierok. Hodí sa aj k ochutneniu zemiakovej kaše, polievok alebo rybieho mäsa. **Zloženie: petržlen, cibuľa, cesnak, medvedí cesnak, oregano, paprika**

**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 na rajskej, alebo ako dressing 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.**

**Bylinkové zemiaky**

**Provensálske bylinky** - Aromatická zmes bylín z južného Francúzska sa výborne hodí ku kuraciemu mäsu, rybe alebo kráľikovi. Používa sa aj do dusenej a zapiekanej zeleniny ako je ratatouille. Skvele sa kombinuje s červeným vínom. **Zloženie: saturejka, oregano, tymian, rozmarín, fenikel, levanduľa.**

**Sada je balená v darčekovej kazete.**



# Sada na MEDZINÁRODNÁ malá



Sada štyroch známych korení medzinárodnej kuchyne. Obsahuje čubricou z Bulharska, Gyros z Grécka, Chilli con carne z Mexika a Kari ostré z Indie. Skvelý darček pre milovníkov exotiky, cestovateľov a dobrodruhov.

**Darčeková sada obsahuje 80 ml koreníčky:**

**Čubrica** - Obľúbená zmes v balkánskej kuchyni na prípravu mletých aj iných mias, zapekané zeleniny, do šalátov, polievok a strukovinových pokrmov.

**Zloženie:** saturejka, senovka, cesnak, petržlen, paprika, čierne korenie, soľ (15%)

**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.

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

**Kari ostré** - Ostré kari vhodné do zeleninových aj mäsových zmesí, do ryže, omáčok i polievok. Výborné na bravčové mäso alebo výrazné rybie mäso.

**Zloženie:** kurkuma, koriander, senovka, zázvor, rasca, chilli, nové korenie, muškátový orech, kardamóm, klinčeky.

**Sada je balená v darčekovej kazete.**

# Sada KORENÍN malá



Sada štyroch zmesí postavených na korení. Klasické farebné korenie do mlynčekov je doplnené koreňovým korením s veľkými kryštálkami morskej soli pripravený na steaky, citrónovým korením s citrónovou kôrou napríklad na lososa a pomarančovým korením skvelým na kuracie mäso.

**Darčeková sada obsahuje 80 ml koreničky:**

**Korenisté korenie** - Ostrá zmes na steaky z hovädzieho mäsa. Hrubo drvené korenie zaistí silnú a intenzívnu chuť korenia. Vynikne aj na zverine, baraňom alebo bravčovom mäse. **Zloženie: korenie, chilli, paprika, soľ (20%), petržlen, cesnak.**

**Citrónové korenie** - Aromatická ostrejšia zmes vhodná na prípravu morských rýb alebo kuracieho mäsa. 1 lyžicu citrónového korenia môžeme rozmiešať v múke, v ktorej ďalej obalujeme mäso pred vyprážením. **Zloženie: korenie, citrón, cukor, soľ, kyselina citrónová**

**Pomarančové korenie**

**Farebné korenie** - Farebné korenie sa používa prevažne do mlynčekov na korenie. Čerstvo namleté korenie má výraznejšiu arómu než klasický mleté korenie a používa sa na dochutenie jedál až na tanieri alebo už pri varení. **Zloženie: korenie čierne, biele korenie, korenie zelené, čierne korenie ružový.**

**Sada je balená v darčekovej kazete.**