
Meksykańskie przyprawy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2487 razy.

Meksykańskie ziola to kilka bardzo charakterystycznych smakow.

Oregano

Majeranek

Zmielone nasiona koperku (cumin)

Zmielona papryka (chili)

Cayenne pepper

Kruszona papryka (red pepper flakes)

Cynamon

Szafran (do ryżu)

Świeża kolendra (coriander) - niezastąpiona w meksykańskim jedzeniu - dodaje się do wszystkiego, począwszy od salsa, do guacamole, burritos, enchiladas, chile rellenos, tacos, tostadas, fajitas, gorditas - to może być ten smak, o który pytasz

Suszona kolendra jest ohydna i nie ma nic wspólnego ze świeżą. Kolendrze jest łatwo zasiać, rośnie nawet w doniczkach w domu, wygląda (ale nie smakuje) trochę jak pietruszka.

Podaje również adres dobrej strony, gdzie są linki, np. Spice Rack (o przyprawach), jak również przepisy i inne, po angielsku. Hiszpańska wersja też jest.

http://www.mexconnect.com/mex_/recipes/foodindex.html

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)