

15 ziarenek kolorowego pieprzu
10 ziarenek ziela angielskiego
10 g granulowanego czosnku
1/2 łyżeczki gałki muskatołowej
2 łyżeczki majeranku
30 g sproszkowanej słodkiej papryki
30 g soli
1/2 łyżeczki białej gorczycy
5 g suszonej cebuli

- do naczynia miksującego wsypać ziarenka pieprzu i ziela angielskiego, zemleć – 20 sek., obr. 10
- dodać pozostałe składniki, wymieszać – 20 sek., obr. 6

*Uwaga: przyprawa wzbogaca smak grillowanych mięs, kielbas, drobiu i ryb.
Można wykonać ją w wersji bardziej pikantnej dodając 5 g mielonego chili.*