

Чтобы Ваше блюдо получилось вкусным и ароматным, нужно знать, какие именно пряности подходят к определенным блюдам.

Чтобы Ваше блюдо получилось вкусным и ароматным, нужно знать, какие именно пряности подходят к опред...

Выпечка: Гвоздика, корица, бадьян, имбирь, кардамон, душистый перец, апельсиновая цедра, анис, кунжут, мак, ваниль.

• плов: красный сладкий

перец, барбарис (кизил), кумин (зира), куркума (дешёвый заменитель шалфея), кориандр (кинза), чабер, шалфей, лавровый лист, перец

чили.

• рагу: красный перец, имбирь,

куркума, кориандр, горчица, кардамон, тмин, черный перец, душистый перец, мускатный орех, гвоздика.

• капуста :

кориандр, фенхель, кумин, семя черной горчицы.

• картофель: кориандр, куркума и

асафетида.

• бобовые: кумин,

асафетида, имбирь, перец, мята лавандовая и кориандр.

• маринад: лавровый лист,

можжевельник (ягоды добавляют в маринады при приготовлении мяса дичи и рыбы), ветки укропа с бутонами, цветками или семенами.

#полезныесоветы #правильноепитание

#специи #вкусноиполезно #astragreen