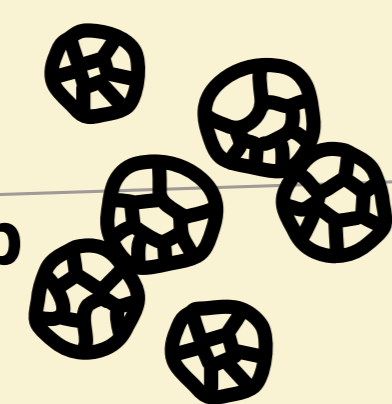


1 ч.л. Семена от резене

1 ч.л. Черен пипер



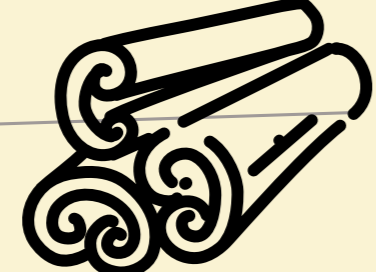
### Смес от 5 подправки



1 ч.л. Звездовиден анасон



1 ч.л. Карамфил



1 ч.л. Канела

Най-добре се съчетава с:

Ястия на уок 🌿 Птиче месо

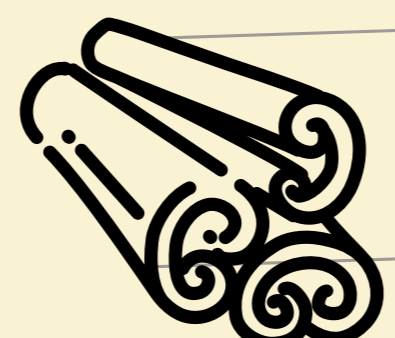


1 ч.л. Индийско орехче

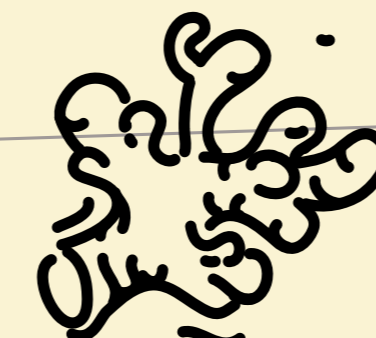


1 ч.л. Карамфил

### Pumpkin Pie Spice



3 ч.л. Канела



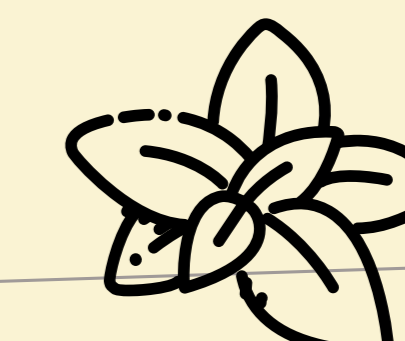
2 ч.л. Джинджифил

Най-добре се съчетава с:

Печена тиква 🌿 Кафе

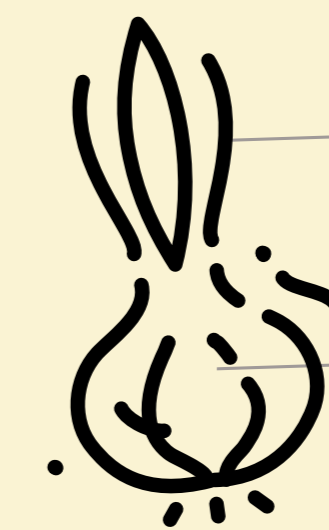


1 сл. Розмарин

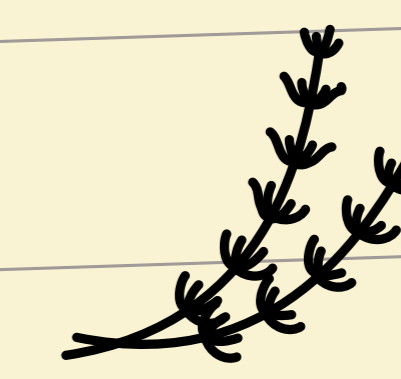


1 сл. Босилек

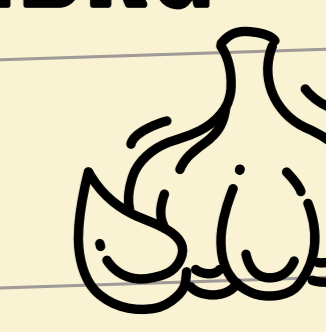
### Италианска подправка



1 ч.л. Лук



1 сл. Мащерка



1 ч.л. Чесън

Най-добре се съчетава с:

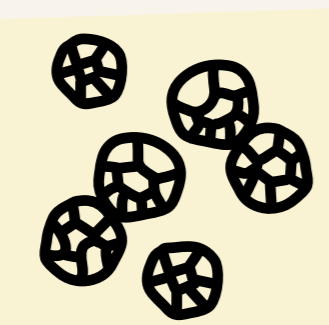
Паста 🌿 Пица



1 сл. Кардамон



1 сл. Канела



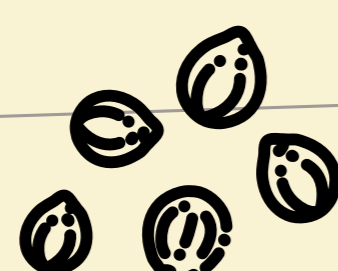
1 ч.л. Черен пипер

### Гарам масала

1,5 сл. Кимион



1 сл. Джинджифил



1 сл. Кориандър



1 ч.л. Карамфил

Най-добре се съчетава с:

Варива 🌿 Биряни

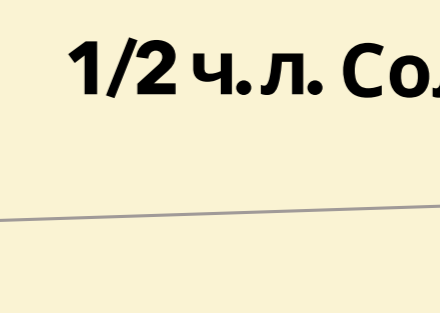
# HOW TO SPICE

## Вдъхнете се и създавайте свои собствени миксове от подправки

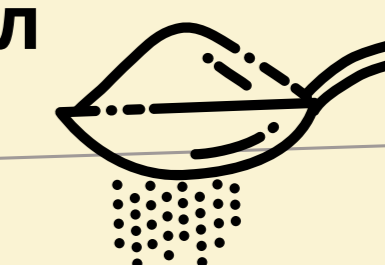
PS: Количествата са за смлени сухи подправки



1 ч.л. Чесън



1/2 ч.л. Сол



1 ч.л. Розмарин

### Подправка за картофи

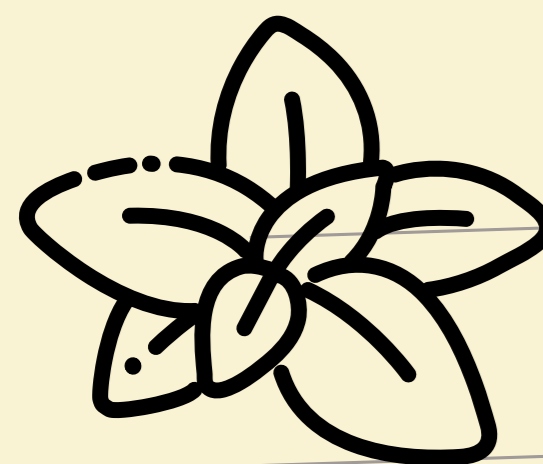
1 ч.л. Лук



Най-добре се съчетава с:

Картофено пюре 🌿 Картофи по селски

1 ч.л. Риган

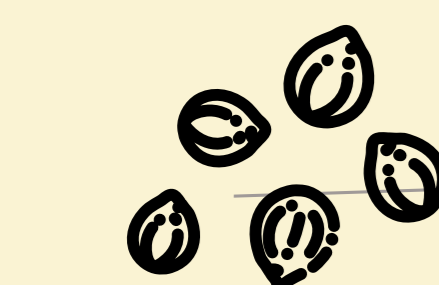


2 сл. Мащерка

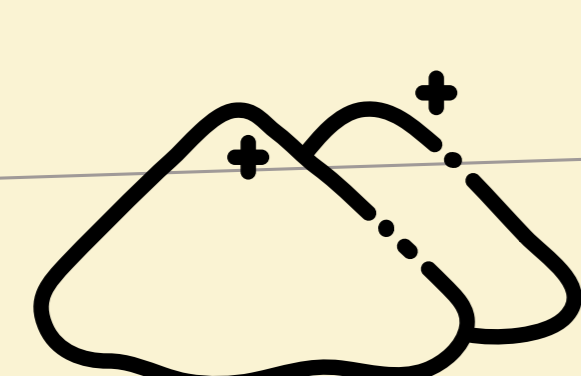


1 ч.л. Магданоз

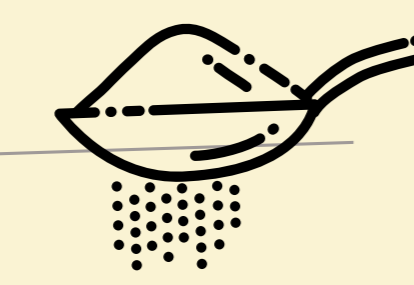
### Заатар



1 ч.л. Кориандър



1 сл. Сумак

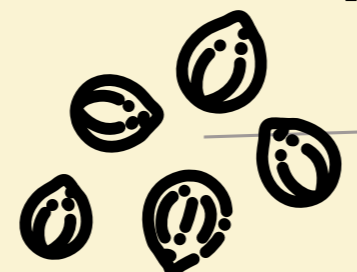


1 ч.л. Сол

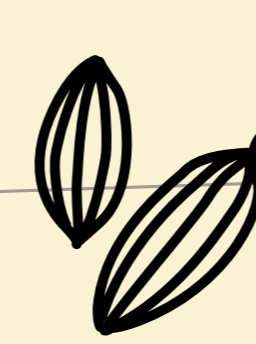
Най-добре се съчетава с:

Лаваш 🌿 Говеждо месо

1 ч.л. Кориандър



1 ч.л. Кимион



1 ч.л. Джинджифил



### Ras El Hanout

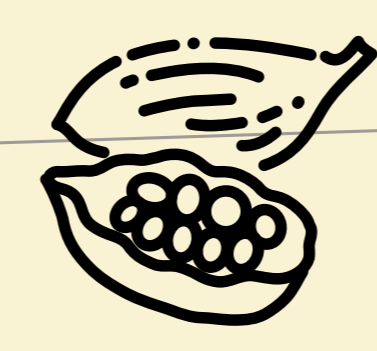
1 ч.л. Карамфил



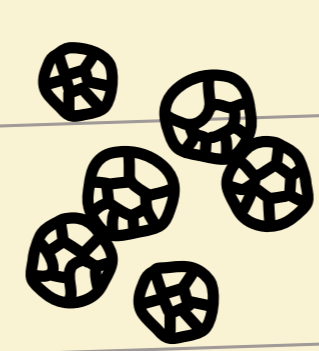
1 ч.л. Куркума



1 ч.л. Кардамон



1 ч.л. Черен пипер



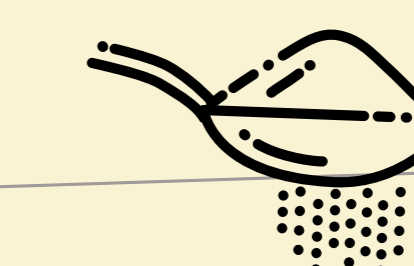
1 ч.л. Червен пипер



Най-добре се съчетава с:

Кус-кус 🌿 Агнешко

1 сл. Сол

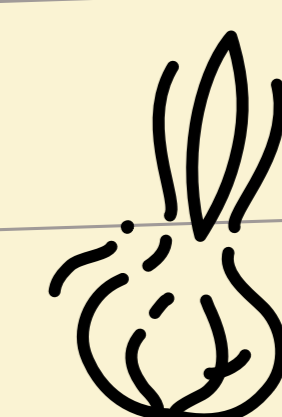
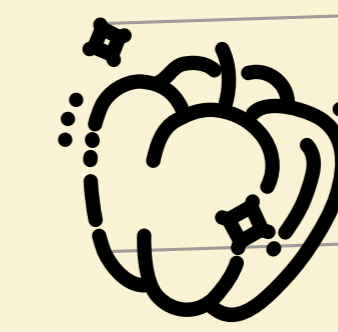


1 ч.л. Чесън



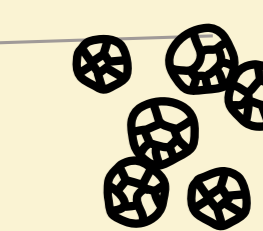
### Подправка за грил

2 сл. Червен пипер



1 ч.л. Лук

1/2 ч.л. Черен пипер



Най-добре се съчетава със:

Свинско месо 🌿 Зеленчуци на скара