



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Gewürzmischung für Ćevapčići

Zutaten:

- 10 TI Meersalz
- 10 TI roter Paprika Edelsüß
- 10 TI getrocknetes Basilikum
- 10 TI Ingwerpulver
- 2 TI Kreuzkümmel
- 2,5 TI Koriander
- 2,5 TI schwarzer Pfeffer
- 2,5 TI Muskatpulver



Zubereitung für ein 250 g Glas:

Alle Gewürze in eine saubere & trockene Schüssel geben und mit einem Schneebesen (nicht mit den Händen) vermengen.

Alles in einem Glas mit Verschlussdeckel geben, das Glas dann trocken und dunkel lagern dann hält das Gewürz für ca. 6 Monate.

