

Idealne przyprawy do drobiu

Potrawy z drobiu i dzikiego ptactwa są często urozmaicone, gdyż można je doprawiać różnymi przyprawami.

Kucharze w każdym kraju mają swoje ulubione potrawy: kurczaka z szafranem w hiszpańskiej paelli, pikantne curry z kurczaka czy duszonego kurczaka z orzeszkami ziemnymi w Indiach; meksykańskie mole z indyka z chili i czekoladą czy indyka z sosem żurawinowym w Ameryce Północnej; pieczoną gęś z jabłkami w Niemczech, ze śliwkami w Skandynawii, a nadziewaną ziemniakami w Irlandii; kaczkę z anyżkiem w Chinach, z granatami i orzechami włoskimi na Środkowym Wschodzie i z sosem chrzanowym w Szwecji; przepiórki z owocami jałowca w liściach winogron we Francji, kurczaka z nadzieniem w Polsce; bażanta z kapustą w Europie Wschodniej lub z sosem chlebowym w Anglii.

Oto najczęściej używane przyprawy do drobiu i dzikiego ptactwa. Wszystkie doskonale pasują do łagodnego w smaku mięsa kurczaka i indyka, a większość znakomicie uzupełnia mocniejszy smak innych ptaków.

Przyprawy o zdecydowanym smaku takie jak cebula, szalotka, czosnek, świeży imbir i szczypior.

Delikatne zioła takie jak estragon, bazylia, pietruszka (karbowana i zwykła), kolendra i trybuła.

Mocne zioła takie jak tymianek, rozmaryn, trawa cytrynowa, listek laurowy, majeranek, oregano i szałwia.

Rozgrzewające przyprawy takie jak owoce jałowca, ziele angielskie, gwiazdki anyżku, kmin rzymski i kminek.

Pikantne przyprawy takie jak chili (świeże, suszone, mielone), pieprz (czarny, biały, zielony i różowy) i gorczyca (całe ziarna i mielona).

Owoce i orzechy takie jak cytrusy (pomarańcze, cytryny i limonki), mango, żurawina, orzechy nerkowca i kasztany.

Fot. Adobe Stock