Przyprawa oxymelowa zero waste

Nikita

Polecane na: **przetwory, sosy**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

20 min

1 porcja

Składniki:

składniki po oxymelu zioła i warzywa -

dobry blender lub młynek -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przepis na oxymel: https://gotujwstylueko.pl/przepisy/oxymel-zwany-starozytnym-antybiotykiem

Po mocnym odciśnięciu wszystkich użytych do oxymela ziół i warzyw (np. tymianek, szałwia, hyzop, geranium, rozmaryn, majeranek, natka pietruszki, liście laurowe, papryka chilli, czosnek, chrzan, imbir, kurkuma, cynamon cejloński laska, goździki) rozłożyłam je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
Wstawiłam do piekarnika nagrzanego do 60 stopni (termoobieg).

KROK 2: Wszystko suszyłam kilka godzin, do momentu aż wszystko było suche. Czas suszenia zależy od stopnia rozdrobnienia składników.

KROK 3: Gdy wszystkie składniki były już suche przełożyłam je do blendera i zmieliłam na drobno.
Powstała ciekawa, ostra, pachnąca ziołami, kurkumą, imbirem i chili przyprawa w duchu zero waste. Możemy nią doprawiać różne dania zupy, sosy, curry, pasty czy sałatki.