

Przyprawa do piernika

Szybki przepisik na domową przyprawę do piernika. Nie kupujcie w sklepie, zróbcie sami, w sklepie płaciliśmy głównie za cukier i śladowe ilości przypraw korzennych. Z domową przyprawą zawsze można dobrać proporcje składników wedle swojego uznania, przyprawa może być mocno pikantna albo bardziej korzenna. Wszystko zależy od Was. To co jest potrzebne to móżdziej lub dobry młynek, jedyne czego nie polecam mieć ręcznie to goździki, można je kupić już zmielone.

Składniki zaznaczone gwiazdką dodają przyprawie pikanterii, jeśli ktoś nie lubi można zrezygnować z pieprzu i kolendry.

Opcjonalnie jeśli chcemy by nasze pierniki były ciemnobrązowe:

- 2 części kakao

Ziarna kolendry należy zetrzeć w móżdziejku na proszek, jeśli mamy dostęp do gałki muszkatołowej w całości należy ją zetrzeć na mini tarce. Resztę przypraw połączyć w jedno. Moim sposobem na aromatyczne pierniki jest to, że daję zawsze dwa razy więcej przyprawy niż jest w przepisie ☐

Składniki podane na części (można zrobić np. na łyżeczki- wtedy wyjdzie jakieś 50-60g):

- 5 części cynamonu mielonego
- 2 części imbiru mielonego*
- 1 część gałki muszkatołowej mielonej
- 1 część ziaren kolendry*
- 1 część kardamonu
- 1 część goździków mielonych*
- 1 część mielonego anyżu (opcjonalnie dla tych, co lubią)
- pół części ziela angielskiego
- pół części czarnego pieprzu lub ostrej papryki*