

# Mješavina začina za chili con carne



- 10 g slatke mljevene paprike
- 3,5 g kumin mljeveni
- 1 g suhi origano
- 2 g tucane ljute paprike
- 1,5 g crni papar, svježe mljeveni
- 1,5 g bijeli papar, svježe mljeveni
- 3 g šećer
- 0,5 g piment u prahu
- 0,5 g klinčić u prahu
- 0,5 g cimet u prahu

Ova količina začina za chili con carne je dovoljna za gotovo jelo chili con carne od 500 g mesa.

Kao začin za chili von carne koristimo mješavinu suhих začina. Mješavina ima pikantno, mediteranski okus. Pikantnu notu začinu za chili con carne daju tucana ljuta paprika, bijeli i crni mljeveni papar. Origano, kumin, piment, cimet i klinčić nas podsjećaju na mediteran. Šećer i crvena paprika zaokružuju okus.

