Texas Style BBQ Dry Rub

Jonny · 2024-07-18

Förberedelsetid

5 minuter

Svårt

lätt lagat

Portioner

efter åtgång

Description

Denna söta och kryddiga torra rub är perfekt för all din grillning och Blandat med det kryddiga chilipulvret får du det bästa av två världar. Denna rub är perfekt för kött, kyckling, fläskkött och annat du önskar!

Ingredienser

- **1** /4 kopp ljust farinsocker
- **1** msk rökt paprika
- **1** tsk malen cayennepeppar
- **1** tsk chilipulver
- **1** tsk salt
- **1** tsk vitlökspulver
- **1** tsk lökpulver
- **0.5** tsk malen svartpeppar

Instruktioner

1. Lägg alla ingredienser i en skål.
2. Rör om tills det är helt blandat. se till att allt bruna sockret är uppblandat.
3. Förvara i en förseglad behållare.
4. För att använda, strö och gnugga på köttet precis innan du grillar.
5. Har du gjort det här receptet?