Rub för fläskkött

Jonny · 2024-07-18

Förberedelsetid

5 minuter

Svårt

lätt lagat

Portioner

ca 10 Fläskkotletter

Description

Låt mig presentera Tuffa Tiders rub för fläskkött, eller fläskgnugg, som vi kallar den. En kryddblandning som är både söt och stark och passar för såväl grillat som för slowcooker.

Ingredienser

- **3** msk paprikapulver
- **2** msk farinsocker
- **2** msk salt
- **2** tsk svartpeppar (mald)
- **2** tsk chilipeppar
- **0.5** tsk cayennepeppar
- **1** msk lökpulver
- **1** tsk kummin (mald)
- **1** tsk senapspulver

Instruktioner

1. 1. Rör ihop alla ingredienser. Använd så mycket som går åt och spara resten i en glasburk med lock. Ovanstående räcker till ungefär 10 stycken större fläskkotletter.
2. 2. Gnid in fläskköttet med kryddblandningen. Ju mer du gnuggar, desto mer smak tar köttet.
3. Receptet kan varieras och är ganska milt; om en starkare blandning önskas, öka cayennepeppar. Om en sötare blandning önskas, öka farinsocker.