- 250 g suszonej włoszczyzny
- 3 łyżki kurkumy
- 2 łyżki czosnku granulowanego
- 2 łyżki papryki mielonej słodkiej
- 5 łyżek soli jodowanej morskiej

- wszystkie składniki włożyć do naczynia miksującego i sproszkować – 1 min., obr. 9

Uwagi:
- łatwo można otrzymać przyprawę grzybową uzupełniając składniki suszonymi grzybami
- stopień rozdrobnienia przyprawy regulujemy czasem miksowania - mozna go skrócić, aby otrzymać przyprawę grubszą
- aby otrzymać przyprawę ostrzejszą mozna wymieszać paprykę słodką i ostrą