

# Kořenící směsi

Kategorie: Kořenící směsi

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



## Suroviny

Bylinky:

BAZALKA

Jako koření se používají čerstvé i sušené listy a výhonky.

Dávají se do polévek ( zeleninové, rajčatové, rybí ) a do omáček ( rajské ), dále je výborná k masům, drůbeži, zvěřině a rybám ( nejčastěji s rozmarýnem a šalvějí ), k sýrovým a vaječným pokrmům, velmi často se s ní dochucují těstoviny. Používá se rovněž

ESTRAGON

Vytrvalá rostlina má původ ve střední a jihozápadní Asii. Proto je estragon tak častý v kuchyni Arménů , Turků, ale je i velmi oblíben ve francouzské kuchyni, po celém Balkáně, v Itálii, Španělsku a v Americe.

Velmi aromaticky voní a pro svou jemnou svěrá

znou vůni a ostrou kořenitou chuť se v kuchyni používají jako přísada do omáček, polévek, při přípravě salátů, majonéz, marinád, masových i rybích pokrmů. Dále při výrobě hořčice a estragonového octa. V lékařství slouží k výrobě léčiv pro povzbuzování žalu dečních št'áv.

## Postup

o