



Muškatový květ

Muškatový květ pochází z tropického stálezeleného stromu muškátovníku pravého. Plodem je bobule s jedním semenem, krytým krajkově ozdobným míškem. Usušený načervenalý míšek se nazývá muškátový květ. Má osvěžující, velmi výraznou vůni. Jeho chuť je palčivá, lehce nahořklá a vysoce aromatická. Jako koření se používá pro přípravu polévek, pokrmů z měkkýšů, sýrového suflé či dezertů ze smetanového sýra. Vhodný je také do nádivek, pečiva, pudinků nebo tvarohu. Vynikající chuť dodá bešamelu nebo cibulové omáčce.

▫ Zajímavosti o **muškátovém květu** naleznete v encyklopedii koření **vseokoreni.cz**



1 13 gramů

© 2014 Vitana a.s.

www.vitana.cz

www.facebook.com/Vitana.czsk

žijte s chutí