



Kmín římský

Římský kmín má velmi pronikavou a lehce nahořklou chuť. V arabské kuchyni se přidává často do pokrmů z mletého masa a zeleniny. V indické kuchyni se kombinuje s koriandrem a pokrmům dodává specifickou, výraznou chuť. Přidává se do ostrých kořeních směsí, především do kari a také do speciality zvané Chilli con carne. Namletý římský kmín dodá neobyčejně exotickou chuť bílým krémovým omáčkám. Vhodný je k dochucení kysaného zelí, polévek, pečiva, uzenin, sýrů, rýžových a luštěninových pokrmů.

▫ Zajímavosti o **římském kmínu** naleznete v encyklopedii koření vseokoreni.cz



1 25 gramů

© 2014 Vitana a.s.

www.vitana.cz

www.facebook.com/Vitana.czsk

žijte s chutí