



Pomerančová kůra

Pomerančová kůra se získává ze sušené kůry zralých pomerančů. Pokrmům dodává typickou sladkokyselou chuť. Používá se zejména do sladkých pokrmů, buchet, perníků, moučníků, koláčů a cukroví. Vhodná je také k přípravě horkých nápojů, čaje, svařeného vína nebo likérů. Výborná je na ryby a drůbež.

Pomerančovou kůrou můžete dochutit i omáčky nebo müsli. Pokrmům dodá příjemně osvěžující aroma s ovocným nádechem. Výborná je v kombinaci s citronovou kůrou, skořicí nebo vanilkou.

▫ Zajímavosti o **pomerančové kůře** naleznete v encyklopedii koření vseokoreni.cz



1 13 gramů

© 2014 Vitana a.s.

www.vitana.cz

www.facebook.com/Vitana.czsk

žijte s chutí