



## Koriandr mletý



Koriandr je jednoletá rostlina pocházející z oblasti Středomoří a Blízkého východu a jako dochucovadlo při vaření se používá od nepaměti. Semínka mají příjemnou nasládlou chuť, jejich aroma může připomínat pomerančovou kůru. Bez mletého koriandru se neobejdou známé kořenící směsi jako kari nebo garam masala. Využívá se v indické a blízkovýchodní kuchyni, je vhodný i k nakládání zeleniny a hub.