



Kořenka Pepř černý



Pepř černý patří mezi celosvětově nejrozšířenější koření. Sušené bobule jsou plodem pepřovníku černého, popínavé rostliny. Dnes se pěstuje v mnoha tropických oblastech. Pepř má výraznou, ostrou, až pálivou chuť a štiplavé aroma. Používá se především k dochucení vepřového a hovězího masa, ryb, studených i teplých omáček, polévek nebo salátů. Mletý černý pepř je vhodný také do uzenin, pomazánek a paštik.