



Kmín mletý



Kmín je jedním z nejstarších koření, roste planě na loukách, mezích a pastvinách. Používá se při pečení, do brambor i k masu. Pečivu dodává jemnou, výraznou a nenahraditelnou chuť. Vhodný je k dochucení polévek, ryb, salátů nebo kyselého zelí. Kmín má kořenitou, velmi výraznou, někdy až pikantní chuť s poněkud hořkým podtónem a pronikavou vůní.