



Muškatový květ



Muškatový květ pochází z tropického stálezeleného stromu muškátovníku pravého. Plodem je bobule s jedním semenem, krytým krajkově ozdobným míškem. Usušený načervenalý míšek se nazývá muškátový květ. Má osvěžující, velmi výraznou vůni. Jeho chuť je palčivá, lehce nahořklá a vysoce aromatická. Jako koření se používá pro přípravu polévek, pokrmů z měkkýšů, sýrového suflé či dezertů ze smetanového sýra. Vhodný je také do nádivek, pečiva, pudinků nebo tvarohu. Vynikající chuť dodá bešamelu nebo cibulové omáče.