



Kmín drcený



Kmín patří k nejstarším kořením. Jeho palčivé aroma a kořeněná, lehce nahořklá chuť z něj dělají jedno z nejvýraznějších ochucovadel. Kmín je nezbytnou přísadou při pečení chleba a dalších druhů pečiva. Používá se k dochucení polévek, brambor, zelí, ale také při pečení mas, ryb a tučných pokrmů. Kmín drcený je vhodné použít k posypání při pečení slaneho pečiva, protože drží na pečivu lépe než kmín celý.