



Římský kmín mletý



Mletý římský kmín se získává ze semen rostliny *Cuminum cyminum*. Je oblíbený pro svou zemitou a teplou chuť. Používá se především v indických, severoafrických a středomořských kuchyních. Skvěle se hodí do kari, rýže, masa, zeleniny nebo polévek, vhodný je také k dochucení kysaného zelí, pečiva, uzenin, sýrů či rýžových nebo luštěninových pokrmů.