



Rozmarýn



Rozmarýn je stále zelený dřevitý keř, jehož jehličky se používají jako koření. Jeho osvěžující chuť je velmi aromatická s nádechem pryskyřic, připomínající eukalypt, ostrá a jemně nahořklá. Přidává se k telecímu, jehněčímu, skopovému a drůbežímu masu, k pečeným rybám nebo do rajských omáček. Neotřelou chuť dodá salátům, nádivkám, sýrovým pokrmům nebo těstovinám. Hodí se také do bylinkového másla. Rozmarýn je důležitou součástí provensálského koření.