



Tymián



Silně aromatická bylinka s ostřejší nasládlou chutí i vůní, připomínající kafr či hřebíček. Tymián je koření ze sušených větevek, listů a květů. Výrazná chuť a aroma tymiánu vyniknou nejen při přípravě zvěřiny, drůbeže a sekaných mas, ale také u tradičních českých omáček, nádivek, paštik, sýrů a bylinkových máseľ. Výborný je v nádivce do kuřete nebo v rajčatových omáčkách a polévkách. Ve směsích s oreganem a bazalkou se používá na pizzu a těstoviny. Ostré podtóny tymiánu vylepší chuť pečené, grilované či dušené ryby.