



Kmín mletý



Kmín patří k nejstarším kořením, roste divoce po celé Evropě, severní Africe a přední Asii. Jeho palčivé aroma a kořeněná, lehce nahořklá chuť z něj dělají jedno z nejméně výraznějších 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.