



Majoránka drhnutá



Tato bylinka s jemně kořenou vůní i chutí má původ ve středomoří. Již staří Řekové a Římané ji znali jako léčivou rostlinu. Jako koření se používá majoránka drhnutá, což je směs listů a květů. Hodí se do nejrůznějších polévek, luštěnin, paštik a samozřejmě do bramboráku. Přidává se do uzenin, ke skopovému i vepřovému masu.