



Paprika pálivá mletá



Rostlina pochází z Jižní a Střední Ameriky odkud ji Španělé přivezli do celé Evropy. Za nejkvalitnější papriku se dnes považuje španělská a maďarská. Používá se do masitých jídel – především gulášů, omáček a sýrů, kterým dodává nejen lahodnou chuť, ale i výraznou červenou barvu. Je nedílnou součástí celé řady kořenících směsí.