



## Skořice mletá



Jako koření se používá sušená kůra stromu skořicovníku ceylonského z čeledi vavřínovitých. Původem pochází z ostrova Srí Lanka. Skořice je lahodně voňavé a lehce nasládlé koření. Nejčastěji se používá k přípravě svařeného vína či punče, do nejrůznějšího sladkého pečiva a moučníků. Je však vhodná i do masových specialit asijské a arabské kuchyně.