



Kmín římský



Římský kmín má velmi pronikavou a lehce nahořklou chuť. V arabské kuchyni se přidává často do pokrmů z mletého masa a zeleniny. V indické kuchyni se kombinuje s koriandrem a pokrmům dodává specifickou, výraznou chuť. Přidává se do ostrých kořenících směsí, především do kari a také do speciality zvané Chilli con carne. Namletý římský kmín dodá neobyčejně exotickou chuť bílým krémovým omáčkám. Vhodný je k dochucení kysaného zelí, polévek, pečiva, uzenin, sýrů, rýžových a luštěninových pokrmů.