



Pomerančová kůra



Pomerančová kůra se získává ze sušené kůry zralých pomerančů. Pokrmům dodává typickou sladkokyselou chuť. Používá se zejména do sladkých pokrmů, buchet, perníků, moučnicků, koláčů a cukroví. Vhodná je také k přípravě horkých nápojů, čaje, svařeného vína nebo likérů. Výborná je na ryby a drůbež. Pomerančovou kůrou můžete dochutit i omáčky nebo müsli. Pokrmům dodá příjemně osvěžující aroma s ovocným nádechem. Výborná je v kombinaci s citronovou kůrou, skořicí nebo vanilkou.