



Libeček



Libeček má velmi výraznou kořenou chuť a vůni. Využívá se především k přípravě polévkového koření. Vhodný je nejen do zeleninových a masových vývarů, ale i do omáček. Pokud přidáte libeček do vody k vařeným bramborám, získáte lahodnou a nezaměnitelnou chuť. Použit lze také k přípravě paštik, pomazánek, zeleninových jídel, dušeného hovězího a jehněčího masa, salátů, marinád na grilování nebo do mletých mas.