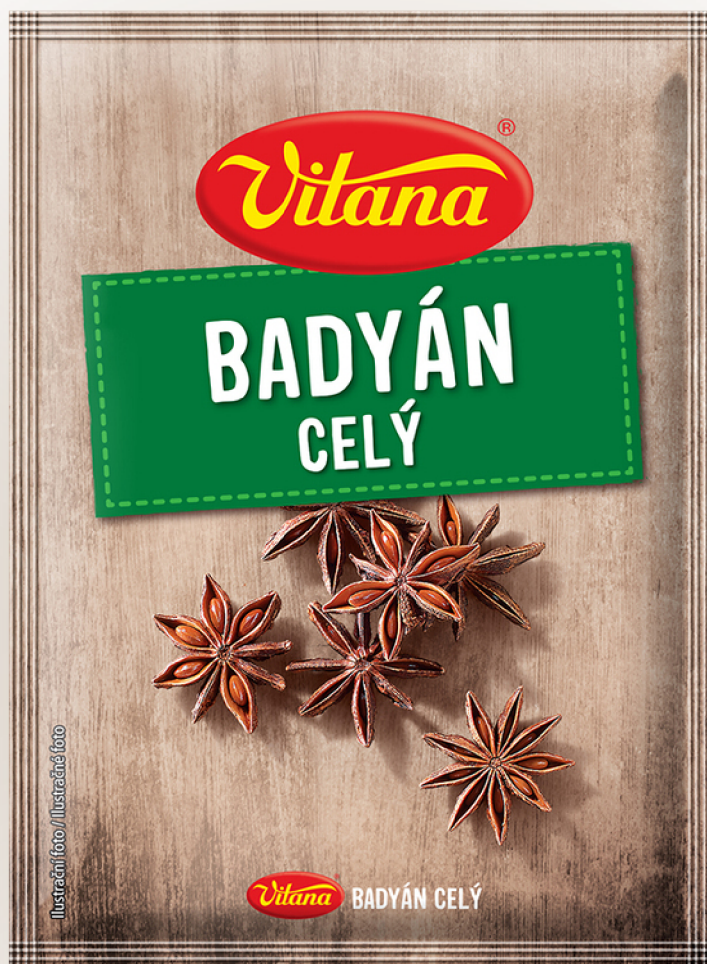




## Badián celý



Badián je jedna z mála korenín čínskej kuchyne, ktorá u nás zdomácnela. Táto nepravidelná osemcípá hviezda je plodom stále zeleného stromu z čeľade magnóliovitých. Vôňa aj chuť sú nepatrne sladké s výrazným akcentom sladkého drevka. Najčastejšie sa toto koreníe používa do orientálnych pokrmov z bravčového mäsa, kačice a kuraťa, pokrmov so sójovou omáčkou, do opekanej zeleniny či sladkokyslých omáčok. Uplatní sa aj v pokrmoch z rýb, pri pečení sladkostí a do vareného vína.

Tip: na získanie sladkej korenistej chuti vložte pred pečením kúsok badiánu do vnútra celého kurča alebo kačice.