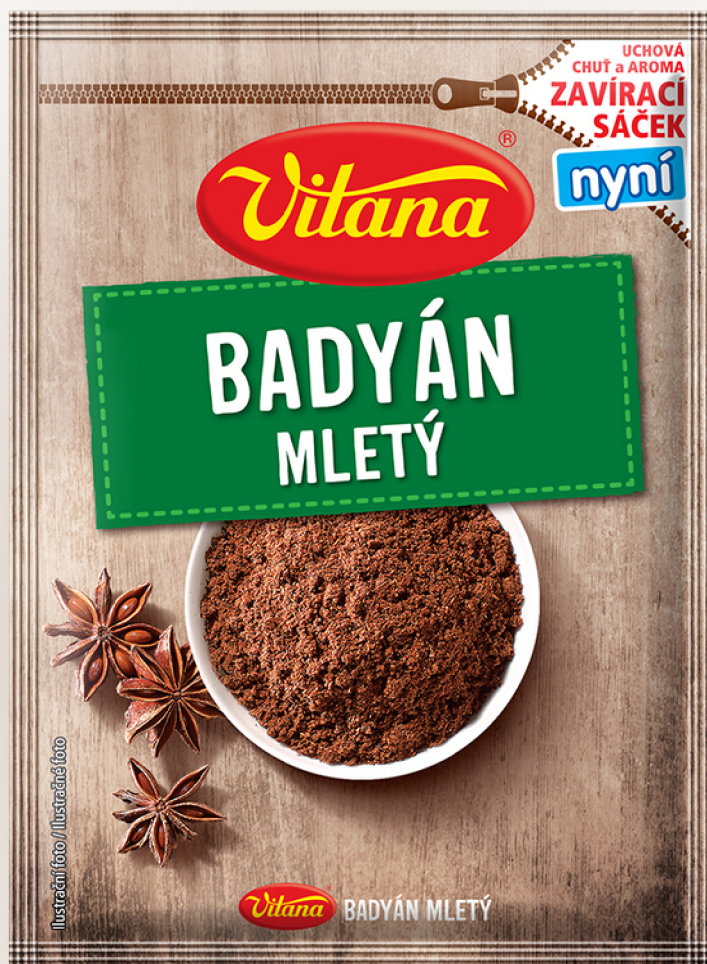




Badián mletý



Badián je jedno z mála korení čínskej kuchyne, ktoré u nás zdomácnelo. Táto nepravidelná osemcípá hviezda je plodom stále zeleného stromu z čeľade magnóliovitých. Vôňa aj chuť sú nepatrne sladké s výrazným efektom sladkého drevka. Typické na použitie tohto korenia sú orientálne pokrmy z bravčového mäsa, kačice a kuraťa, pokrmy so sójovou omáčkou, opekaná zelenina či sladkokyslé omáčky. Uplatní sa aj v pokrmoch z rýb, pri pečení sladkostí a do vareného vína.

Tip: mletý badián je vhodný na dochutenie slivkového lekváru, hruškového kompótu a na aromatizáciu čajov.