



## Citrónová kôra



Citrónová kôra sa vyrába z dozretých citrónov, ktoré sa sušia a drvčia. Na rozdiel od dostupných citrónov na trhu sa získava výhradne spracovaním plodov pestovaných bez chemického ošetrenia. Má charakteristickú osviežujúcu arómu a citrusovú chuť. Používa sa najmä do sladkých pokrmov, ovocných múčnikov, toriet a nákypov. Výborná je tiež na ryby, do nátierok, omáčok a marinád na mäso.

Tip: kôru pred použitím na sladké pečivo na 20 minút namočte do vlažnej vody, jej chuť bude jemnejšia.