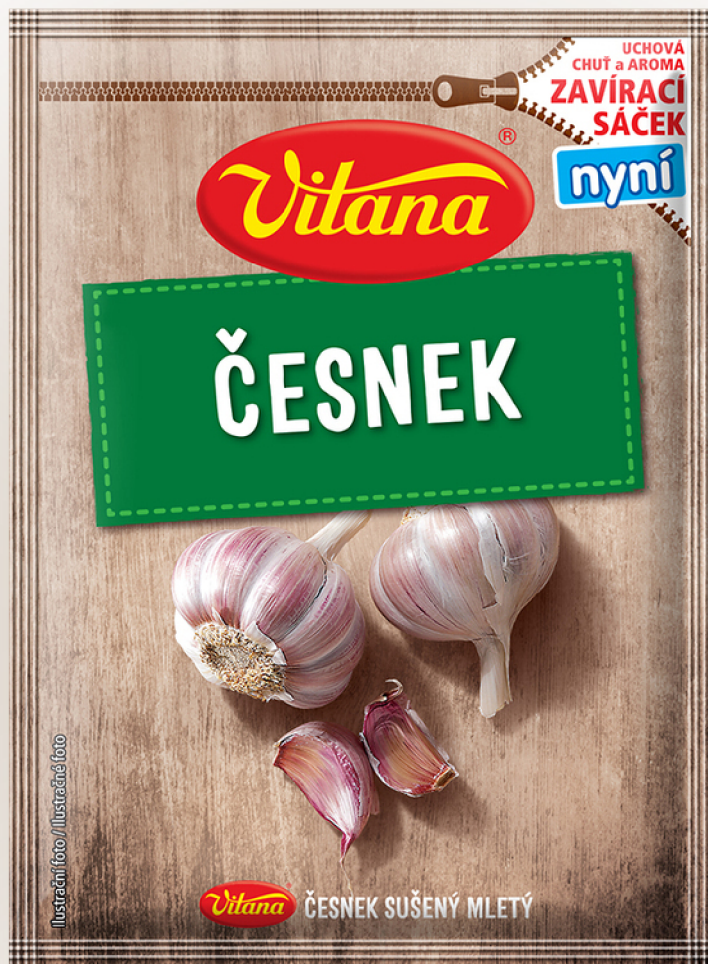




Cesnak sušený mletý



Cesnak pôvodne pochádza zo Strednej Ázie, dnes sa však pestuje na celom svete. Má charakteristickú intenzívnu arómu a výrazne ostrú chuť, ktorá sa však varením a pečením zjemní. Cesnak nájde svoje uplatnenie snáď v každej kuchyni. Je nevyhnutný pri príprave baranieho mäsa, údenín, fašírok, pri domácich zabíjačkách, pridáva sa do omáčok, majonéz, šalátov, polievok a zemiakových jedál.

Tip: Zmiešajte 1 diel sušeného cesnaku a 3 diely morskej soli. Získate

tak cesnakovú soľ, ktorá je výborná na hrianky, zemiaky, do šalátov alebo na grilovanie mäsa.