



Rasca mletá



Rasca patrí k najstarším koreniam, rastie divo po celej Európe, severnej Afrike a prednej Ázii. Jej silná aróma a korenistá, jemne horkastá chuť z nej robia jedno z najvýraznejších ochucovadiel. Rasca je nevyhnutnou prísadou pri pečení chleba a ďalších druhov pečiva. Používa sa na dochutenie polievok, zemiakov, kapusty, ale aj pri pečení mäsa, rýb a mastných pokrmov.

Tip: mletú rascu je vhodné použiť aj pri pečení na posypanie slaného pečiva, pretože drží na pečive lepšie ako celá rasca.