



Muškatový oriešok



Muškatový oriešok pochádza z tropického stromu muškátovníka pravého, ktorý sa pestuje v Indonézii, západnej Indii, Brazílii a na Madagaskare. Plodom je bobuľa, ktorej jadro sa predáva pod názvom muškátový oriešok. Má osviežujúcu, veľmi výraznú vôňu. Jeho chuť je štiplavá, horkastá a veľmi aromatická. Toto korenie sa najviac používa do mäsových pokrmov ako sú pečené mäso, sekaná, plnka do hydinových pokrmov. Tiež sa hodí do polievok, špenátu alebo zemiakovej kaše.

Tip: čerstvo nastrúhaný muškátový oriešok pridávajte až na záver, tepelnou úpravou stráca chuť.