



## Nové korenie mleté



Nové korenie sú červenohnedé bobule tropického stromu pimentovníka pôvodom z Jamajky. Do Európy ho z Nového sveta priviezol Krištof Kolumbus. Má príjemnú korenistú a jemne štiplavú chuť, ktorá v sebe spája chuť a vôňu klinčeka, škorice, muškátového orieška a čierneho korenia. Používa sa do omáčok a polievok, na nakladanie uhoriek, na marinovanie diviny, rýb a ostatných druhov mäsa. Je vhodné tiež do kompótov, pudingov a sladkého pečiva.

Tip: mleté nové korenie môžete použiť namiesto škorice, klinčekov alebo muškátového orieška. Vyskúšajte s ním zľahka posypať šľahačku na káve, bude výborná.