



## Škorica celá



Ako korenie sa používa sušená kôra stromu škoricovníka cejlónskeho z čeľade vavrinovitých. Pôvodom pochádza z ostrova Srí Lanka. Škorica je lahodne voňavé a jemne sladkasté korenie. Najčastejšie sa používa na prípravu vareného vína či punču, do rozličného sladkého pečiva a múčnikov. Je však vhodná aj do mäsových špecialít ázijskej a arabskej kuchyne.

Tip: Kúsky celej škorice použite pri príprave horúcich nápojov, ako je varené víno, horúca čokoláda alebo káva.