



Rasca drvená



Rasca patrí k najstarším koreniam, rastie divoko po celej Európe, severnej Afrike a Ázii. Jeho výrazná aróma a korenená, ľahko horkastá chuť z nej robí jedno z najvýraznejších ochucovadiel. Rasca je nevyhnutnou prísadou pri pečení chleba a ďalších druhov pečiva. Používa sa k ochuteniu polievok, zemiakov, kapusty, ale aj na pečenie mäsa, rýb a tučných pokrmov.

Tip: Rasca drvená je vhodná na pečenie slaného pečiva, pretože drží na pečive lepšie ako rasca celá.