



Majorán drvený sušený



Táto bylinka s jemne korenistou vôňou a chuťou má pôvod v Stredomorí. Už starí Gréci a Rímanovia ju poznali ako liečivú rastlinu. Ako korenie sa používa majorán drvený, čo je zmes listov a kvetov. Hodí sa do rôznych polievok, strukovín, paštét a samozrejme do zemiakových placiek. Pridáva sa do údenín, k baraniemu aj bravčovému mäsu.

Tip: pri príprave majoránku krátko povarte spoločne s pokrmom, jej aróma sa tak lepšie rozvinie.

