



Nové korenie celé



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 orecha a čierneho korenia. Používa sa do omáčok a polievok, na nakladanie uhoriek, pri marinovaní diviny, rýb aj ostatných druhov mäsa. Taktiež je vhodné do kompótov, pudingov a sladkého pečiva.

Tip: nové korenie je veľmi dobre stráviteľné, preto ho môžete použiť v diétnej kuchyni namiesto čierneho korenia.