



Čierne mleté korenie



Korenie čierne sú v nezrelom stave zozbierané zelené nelúpané fermentované a následne sušené bobule pieporu čierneho. Jeho pôvodnou domovinou je oblasť Indie, dnes sa pestuje v mnohých tropických a subtropických oblastiach. Chuť korenia je ostrá, dráždivá a príjemne aromatická. Predovšetkým sa používa na dochutenie bravčového a hovädzieho mäsa, omáčok, taktiež dokáže zvýrazniť chuť darov mora.

Tip: mleté čierne korenie pridávajte až na konci tepelnej úpravy, dlhým varom rýchlo stráca chuť.