



Škorica mletá



Ako korenie sa používa sušená kôra stromu škoricovníka cejlonského z čeľade vavrínovitých. Pôvodom pochádza z ostrova Srí Lanka. Škorica je lahodne voňavé a jemne sladkasté korenia. 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: štipkou mletej škorice zlepšíte chuť väčšiny pokrmov z duseného mäsa, najmä jahňacieho mäsa.

Vyskúšajte recepty

Slivkové gule