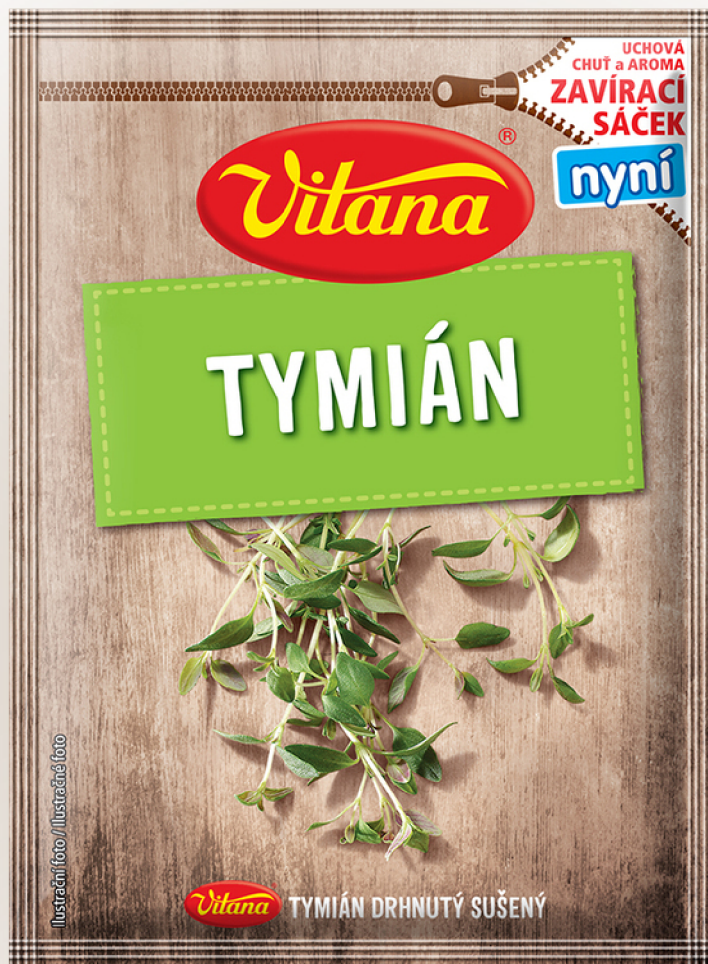




Tymian



Táto bylinka s ostrejšou chuťou i vôňou, pripomínajúca gáfor alebo klinček, má pôvod v Stredomorí. Dnes je tymian obľúbeným korením predovšetkým v južnej a východnej Európe. Výrazná chuť a aróma tymianu vyniknú nielen pri príprave diviny, rýb, hydiny a mletého mäsa, ale aj tradičných omáčok, plniek, paštét a bylinkových masiel. V zmesiach s oreganom a bazalkou sa používa na pizzu a cestoviny.

Tip: Tymian je veľmi aromatický, preto odporúčame používať maximálne tri čajové lyžičky na 1 kg potravín.