



Rasca mletá



Rasca patří k najstarším koreninám, rastie divo po celej Európe, severnej Afrike a prednej Ázii. Jej silná aróma a korenistá, horkastá chuť z nej robia jedno z najvýraznejších dochucovadiel. Rasca je nevyhnutnou prísadou pri pečení chleba a ďalších druhov pečiva. Používa sa na dochutenie polievok, zemiakov, kapusty, ale aj pri pečení mäsa, rýb a mastných pokrmov.