



## Koreníe čierna mleté



Čierne koreníe sú v nezrelom stave zozbierané zelené nelúpané fermentované a následne sušené bobule čierneho koreníe. Jeho pôvodnou domovinou je oblasť Indie, dnes sa pestuje v mnohých tropických a subtropických oblastiach. Chuť čierneho koreníe je ostrá, dráždivá a príjemne aromatická. Používa sa na dochutenie hlavne bravčového a hovädzieho mäsa, omáčok, dokáže tiež zvýrazniť chuť darov mora.