



Pomarančová kôra



Pomarančová kôra sa získava zo sušenej kôry zrelých pomarančov. Pokrmom dodáva typickú sladkokyslú chuť. Používa sa hlavne do sladkých pokrmov, buchiet, perníkov, múčnikov, koláčov a cukroviniek. Vhodná je aj na prípravu horúcich nápojov, čaju, vareného vína alebo likéru. Výborná je na ryby a hydinu. Pomarančovou kôrou môžete ochutiť aj omáčky alebo müsli. Pokrmom dodá príjemne osviežujúcu arómu s ovocným nádychom. Výborná je v kombinácii s citrónovou kôrou, škoricou alebo vanilkou.