



## Muškatový orech mletý



Muškatový orech pochádza z tropického vždyzeleného stromu muškátovníka pravého. Plodom je bobuľa, ktorej jadro sa nazýva muškátový orech. Má veľmi výraznú, osviežujúcu vôňu. Jeho chuť je štipľavá, horkastá a výrazne aromatická. Toto korenie sa najviac používa do mäsitých pokrmov ako je pečené mäso, sekaná alebo plnka do pokrmov z hydiny. Je vhodné aj do polievok, špenátu, zemiakovej kaše, omáček, cestovín alebo zeleniny. Pri varení pridávajúte muškátový oriešok až na záver, tepelnou úpravou totiž stráca chuť.