



LÉČIVÉ POTRAVINY 31. 08. 2017

Využití skořice v kuchyni

Skořice se pojí zejména se sladkými jídly, kterým dodá nezaměnitelnou chuť a aroma. Můžeme ji přidat do závinů, buchet, koláčů, palačinek, lívanců,...

Skořice se pojí zejména se sladkými jídly, kterým dodá nezaměnitelnou chuť a aroma. Můžeme ji přidat do závinů, buchet, koláčů, palačinek, lívanců, na krupicovou kaši či do rýžového nákypu. Uplatní se i při zavařování broskví, meruněk, švestek, třešní, višní, jablek, hrušek a dalšího ovoce. Skořice se přidává i do pečiva.

Do masových pokrmů se skořice přidává zejména v asijské, latinskoamerické, arabské a španělské kuchyni, ale i my si můžeme udělat výborné jídlo ochucené tímto aromatickým exotickým kořením. Skořicí můžeme ochutit vepřový steak, rybí filet, přidat ji do různých nádivek nebo masových směsí.