

Celerová semínka celá

S malými, aromatickými semeny celeru, které mají mírně nahořklou chuť, lze dochutit řadu pokrmů. Slouží jako přísada do omáček, polévek a eintopfů, a hodí se také do chleba a slaného pečiva.

Celerová semena se přidávají např. do kořenících směsí na grilování. Aromatická a nahořklá semínka výborně ochutí bujóny, polévky, omáčky, dresinky, marinády či zeleninové saláty. Oblíbená je též celerová sůl. Semena celeru se používají k přípravě tzv. celerové soli. Smíchejte 8 - 10 % rozemletých celerových semínek se solí a nechte týden prolnout aroma. Celerová sůl je vhodná k ochucení ryb, zeleniny či bramborových kroket. Své místo má i v tradičním receptu na koktejl Bloody Mary. Celerová sůl je typickým kořením rybích pokrmů, zeleniny a kroket.

Mířík celer je dvouletá bylina pěstovaná jako zelenina i koření, pěstována v mnoha zemích. Nejvyšší jsou semena z Francie a Indie.

Semena celeru - Mířík celer (*Apium graveolens*) - se používají celá nebo mletá.

Celerová semena jsou vynikajícím zdrojem mnoha důležitých živin pro naše zdraví. Semena celeru využívá i ajurvédská medicína.

Nařízení ES 1924/2006 o zdravotních tvrzeních a 1169/2011 o léčebných tvrzeních nám neumožňuje na těchto stránkách uvádět více informací k této léčivé rostlině.

Složení: Celerová semena celá (*Apium graveolens*).

Alergie: celer může obsahovat stopové množství vajec, arašídů, ořechů, lepku, lupiny, mléka, sojových bobů

Skladujte v chladu (max. + 25 ° C), chraňte před světlem a suchem.

Vlastnosti: Není třeba uvádět nutriční hodnoty.

Země původu: Indie
