

ŘÍMSKÝ KMÍN Mletý, Jeera powder TRS 100g



Římský kmín má příjemnou, aromatickou silná vůni, ostrou, kořeněnou chuť. Je vhodný k přípravě hůře stravitelných nebo hutných pokrmů.

Číslo zboží: 63,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 63,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [TRS, Velká Británie](#)

Římský kmín má příjemnou, aromatickou silná vůni, ostrou, kořeněnou chuť. Je vhodný k přípravě hůře stravitelných nebo hutných pokrmů. Je součástí kari; používá se ke kořenění mletých mas, do salámů a klobás, sýrů i do chleba; v likérnictví.

Použití: do zeleninových, rýžových a luštěninových pokrmů. Vynikající do bramborových pokrmů, vhodný na dochucování polévek a různých dušených pokrmů. Používá se např. při nakládání zeleniny a sýrů. Často se používá s hořčičnými semínky na počátku vaření. Pomáhá při přejídání, po těžkých pokrmech.

V Indii se s ním koření kari, čočka a rýžové pokrmy. Ve východním **Německu** se kmín používá na masné výrobky, kysané zelí, ryby, bramborový salát, pečivo a jablečný kompot. V kuchyni v **arabských zemích** se používá do salátů, na Méchoui a na Kebab.

Pro odlišnou, výraznou chuť i vůni než klasický kmín, doporučuje, ze začátku, použít menší dávky.

Obsah: 100 gramů

Složení: římský kmín (šabrej kmínovitý, kumín, džírá, Cuminum cyminum) - semena mletá.

Podle Ájurvédy: Římský kmín je horký, ostrý, dodává sílu, podporuje trávení.
