

Saturejka nať 1000g



Saturejku lze přidávat do všech pokrmů, kam se běžně přidává pepř. Doporučuje se přidat při přípravě zvěřiny, ale i fazolí atd.

~~Cena~~ ~~1000g~~ ~~289,00 Kč~~

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 289,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [World Herbs](#)

Sušený, drhnutý list saturejky zahradní (*Satureja hortensis* L.). Je používána jako druh koření. Je součástí směsi koření s názvem čubrica, která je oblíbená v balkánské kuchyni pro přípravu mletých i jiných mas, zapékané zeleniny, pomazánek a polévek.

Saturejka pochází z oblastí kolem Černého moře, z východního Středomoří a jižní Evropy, kde

tvoří součást stálezelených porostů. Známe dva druhy saturejek - horskou a zahradní. Oba tyto druhy lze použít stejně. Saturejka je částečně vytrvalá letnička. Dorůstá výšky okolo 30 centimetrů a šířky okolo 20 centimetrů. V létě kvete malými bílými kvítky se světle fialovým nádechem. Aromaticky nasládlé zelené lístky jsou oválné, špičaté. Je oblíbená v Evropě a v Americe a známá pod názvem „fazolová bylina“, neboť používá-li se k fazolovým pokrmům, pomáhá zabráňovat následnému nadýmání.

Saturejka je známou již od 9. st. Jako koření ji používali již ve starověké kuchyni a byla pěstována na zahrádkách. Saturejku lze přidávat do všech pokrmů, kam se běžně přidává pepř. Doporučuje se přidat při přípravě zvěřiny, ale i fazolí atd.

Saturejka podporuje přirozenou obranyschopnost - imunitní systém. Lze ji užívat jako čaj, ale i jako koření do pokrmů, jak již bylo zmíněno výše. Saturejka harmonizuje a udržuje normální trávicí funkce, udržuje trávicí komfort. Jsou známé i účinky antioxidační.

Surovina pro přípravu bylinného čaje - individuální použití
Balení: 1000 g
