



Dane aktualne na dzień: 08-04-2025 12:16

Link do produktu: <https://www.wegetarianin.pl/kolendra-mielona-100-g-p-1792.html>



Kolendra mielona 100 g

Cena **1,90 zł**

Czas wysyłki **24 godziny**

Opis produktu

Kolendra mielona 100g

Kolendra to bardzo popularna przyprawa stosowana najczęściej w kuchni azjatyckiej. Doskonale nadaje się do przyprawiania mięs i sosów, a także przygotowywania marynat czy ryb. Dodana do pieczywa lub niektórych ciast czyni ich smak niezwykłym i nieco orientalnym. Szczypkę mielonej kolendry dodać można do nalewek spirytusowych lub win.

Kolendra to przyprawa znana już od tysięcy lat, bowiem stosowana była do potraw przyrządzanych przez starożytnych Rzymian i Greków. Jej zakorzenie w europejskiej kuchni staje się oczywiste, jeśli weźmiemy pod uwagę fakt, że jej naturalnym miejscem występowania są okolice Morza Egejskiego. Z czasem stała się także znamienna dla kuchni chińskiej, kuchni wietnamskiej, tajlandzkiej, kuchni meksykańskiej i wielu innych regionów kulinarnych.

Kolendra jest rośliną dzikorosną tylko na niektórych terenach, dlatego też coraz częściej uprawia się ją w sposób zorganizowany. Dzięki nasionom i odrobinie chęci możemy sami hodować kolendrę w doniczce, a nasze potrawy zyskają wyjątkowy aromat i smak, natomiast wnętrza kuchni ciekawą ozdobę. Zanim przedstawione zostaną propozycje dań, do jakich idealnie pasuje smak kolendry, należy przedstawić kilka słów na jej temat.