

Asafoetida - Čertovo lejno 50g



Aromatická pryskyřice kořene *Ferula asafoetida*, někdy se mu říká ločidlo nebo čertovo lejno. Má velice příjemnou chuť a při vaření nahrazuje cibuli a česnek.

Číslo zboží: 65,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 65,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce: [SIDDHALEPA](#)

Aromatická pryskyřice kořene *Ferula asafoetiada*, někdy se mu říká ločidlo nebo čertovo lejno. Má velice zvláštní chuť - nahrazuje při vaření cibuli a česnek. Používá se při přípravě luštěninových i zeleninových jídel i slaných specialit. V jižní Indii je běžnou součástí jídel zvaných souhrnně dal - různé směsi luštěnin a ořechů, ale může být použita i na rožněná a pečená masa, zvláště na skopové a na ryby. Do luštěnin se také přidává pro své pozitivní účinky na trávení a i proti nadýmání.

Složení: Rýžová mouka, arabská guma, asafoetida (7 %), kurkuma

Asafoetida je aromatická pryskyřice kořene *Ferula asafoetiada*, kterému se též říká ločidlo nebo čertovo lejno. Protože je pryskyřice velmi silně aromatická, musí se používat s opatrností. Doporučuje se rozpustit ji v horkém oleji, rozpuštěná pryskyřice se lépe dává a rozptýlí se v jídle a vysoká teplota mění chuť a vůni k lepšímu. Za dostatečné množství do jídla pro čtyři osoby je považována kulička velikosti hrášku. Přidává se do asafoetidy se ještě přidává rýžová mouka a kurkuma a pro lepší trávení je ještě opražena. Takto upravené koření lze používat i pro studenou kuchyni.

Asafoetida je pryskyřice kořene *Ferula asafoetiada*, která se získává z rostlin vzdáleně příbuzných kmínu nebo fenyklu nařezáváním dužnatých stonků a kořenů. Z rostlin vytéká šťáva, která na vzduchu tuhne a postupně mění barvu ze žluté na červenohnědou. Její zápach je opravdu strašný, proto se pro kuchyňské účely upravuje pražením. Ve středověku byl považován za lék. Upozornění: Zpracovává se na stejné výrobní lince jako lepek. Uchovávejte v chladu a suchu.

Balení: 50 g
