

## Hořčičná semínka hnědá TRS 100g



Koření štiplavé chuti, smažením v oleji získávají jemnější oříškovou příchut, a pokud je přidáte na konci vaření uchovávají si svou ostrou chuť příznačnou jen pro hořčici. Hořčičné semínko můžete použít celé nebo lehce podrcené či ...

**49,00 Kč**

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 49,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [TRS, Velká Británie](#)

**Koření** štiplavé chuti, smažením v oleji získávají jemnější oříškovou příchut, a pokud je přidáte na konci vaření uchovávají si svou ostrou chuť příznačnou jen pro hořčici. Hořčičné semínko můžete použít celé nebo lehce podrcené či pomleté na prášek. Je jedním se základních kořením v indické kuchyni v jakémkoliv slaném jídle, zejména se využívá při přípravě čonku, která je základní směsí koření v indické kuchyni.

**Semínka jsou důležitá při nakládání zeleniny** (zelí, červené řepy, okurek a hub), při přípravě čalamád a pickles, k marinování, k výrobě majonézy, omáček a salátů, lze je použít i při přípravě základů pokrmů na oleji (pod těstoviny, rýži). a do vývarů pro vaření krabů a krevet, opražením na sucho zvýrazníte jejich chuť a vůni.

Hmotnost: 100 g

---