

**Královský květinový prášek - Dymivka (Hemerocallis),  
Bot Hoa Hien 50g**



V asijské ale i francouzské a orientální kuchyni se běžně konzumují uzavřené i rozvité květy denivek, ale i mladé lístky a hlízy.

~~Prodejní cena se slevou~~ 58,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 58,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

---

**Ngày**sal Plant Daylily. Halal Hemerocallis Fulva Powder. Prášek z květů Denivky plavé. Prášek Denivky se nejčastěji používá k marinování pečených pokrmů.

**Denivky (Hemerocallis)** jsou vytrvalé květiny z čeledi asfodelovitě (Asphodelaceae). Jsou velmi podobné liliím, ovšem na rozdíl, od lilií je tato květina jedlá. V asijské ale i francouzské a orientální kuchyni se běžně konzumují uzavřené i rozvité květy denivek, ale i mladé lístky a hlízy. Uzavřené květy uvařené v páře se považují za delikatesu, mají jemnou chuť, která se dá přirovnat mladému hrášku bez moučné chuti.

**Květy Denivky** lze podusit s ostatními surovinami. Hodí se také do různých asijských směsí, nebo se podušenými květy zdobí na talíři plátky masa. Denivky jsou i častá surovina v asijských polévkách. Květy denivek se nejen tepelně upravují, ale velice chutné jsou také syrové. Často se plní rozličnými náplněmi. Mladé lístky se nasekané přidávají do salátů. I mladé drobné hlízy se konzumují buď syrové, chutí pak připomínající ořechy, starší mohutnější hlízy se pak většinou povaří 10 minut ve vodě, také mají zajímavou chuť. Používá se k

**marinování pečených pokrmů.**

Složení: 100 % Květinový prášek (Hemerocallis fulva L.).

Skladování : Skladujte v suchu a chladu.

Země původu : Vietnam.

Denivek je více druhů, nejčastěji se vyskytuje na českých zahrádkách denivka plavá - Hemerocallis fulva. Denivky na stvolu nesou desítky květů a kvetou pomalu celé léto.

---