

**Limetkové listy sušené, Kaffir Lime Leaves, Thai
Dancer, Thajsko 28g**



Pokrmům dodávají jedinečnou citrusovou, až květinovou vůni i chuť, která je nezbytná pro pikantní kari, saláty, polévky a další pokrmy Thajské kuchyně.

~~28g~~ 28g 45,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 45,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

Božšené Limetkové, Kaffirové listy, známé také jako Makrut lipových listů, jsou kulinářskou pochoutkou z jihovýchodní Asie. **Pokrmům dodávají jedinečnou citrusovou, až květinovou vůni i chuť**, která je nezbytná pro pikantní kari, saláty, polévky a další pokrmy Thajské kuchyně. Vynikající jsou v kokosovém kari, Tom Yum, Tom Ka Kai polévek.

Použití: Suché listy mohou být obnoveny namočením v teplé vodě po dobu 10 minut, nebo jen přidat do polévek, při vaření brambor ..., které se vaří déle než 10 minut. Citrónové trávy a kaffirovými listy jdou často ruku v ruce v mnoha jídel, včetně Tom Yum, Tom Ka Kai polévek.

Země původu: Thajsko
