

Římský kmín černý celý (Shahi Kala Jeera), Black Cumin Seeds TRS 50g



Používá při výrobě masal nebo směsí koření pro jeho silnější chuti (relativně k semenům kmínu), např. garam masala.

~~50,00 Kč~~

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 50,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [TRS, Velká Británie](#)

Бермеса mají chuť a vůni podobnou anýzu, lehce květinovou. Shahi jeera nebo bunium persicum jsou druh koření, který se používá při výrobě masal nebo směsí koření pro jeho silnější chuť (relativně k semenům kmínu), např. garam masala. Semena shahi jeera jsou delší, tenčí a tmavší než je obyčejný semínka kmínu nebo jeera.

Kala jeera je koření, které je oblíbené v severní indické kuchyni. Využití v orientální a exotické kuchyni ale i v středomořské a evropské. Používá se k dušeným i grilovaným masům, k zelenině, luštěninám a rýži, je vynikající do omáček, ke kořeněným sýrům a do různých druhů čalamád. Používá se do chleba, sýrů, likérů, zelí

Semena jsou také lisována, aby se získal esenciální olej, který se používá v některých tradičních léčivých praktikách.

Semena se před použitím doporučují opékat pro obzvláště silnou a výraznou chuť.

Někteří lidé zaměňují tento černý kmín s Nigella sativala - černuchou, zcela nesouvisejícími kořeními. Z neznámého důvodu je tato druhá rostlina někdy nazývána také "černým kmínem", ačkoli tyto dvě koření nejsou podobné. Nigella je štiplavá a lehce hořká s náznakem sladkého ovoce a semena jsou malá, černá a ostře špičatá. Bengálská kuchyně jej často používá, známoué jako černou cibulí nebo fenyklovou květinou.

Skladovat na chladném suchém místě a nejlépe ve tmě.
