

BYLINKY V KUCHYNI: PERFEKTNÍ KOMBINACE PRO VAŠE RECEPTY

Správná kombinace bylinek dokáže povznést každý pokrm. Inspirujte se tipy od Kateřiny Winterové a objevte, jaké bylinky se hodí k různým typům kuchyní. Díky sušeným variantám Vitana si můžete intenzivní chuť bylinek vychutnat po celý rok.

tymián

bazalka

oregano

STŘEDOMOŘSKÁ KUCHYNĚ

IDEÁLNÍ PRO:

rajčatové omáčky,
pizzu, těstoviny,
středomořské pokrmy

CHUŤOVÝ EFEKT:

dodají více vrstev chutí,
propojí sladkost rajčat
s jemnými bylinkovými tóny

máta

koriandr

citronová
tráva

THAJSKÁ KUCHYNĚ

IDEÁLNÍ PRO:

thajská jídla,
saláty, curry, marinády

CHUŤOVÝ EFEKT:

osvěžující a exotická chuť,
harmonické spojení sladkosti,
kyselosti a pikantnosti

tymián

rozmarýn

PROVENSÁLSKÁ KUCHYNĚ

IDEÁLNÍ PRO:

pečenou zeleninu,
drůbež, jehněčí maso

CHUŤOVÝ EFEKT:

zemité a aromatické tóny,
které krásně doplní
pečená jídla

estragon

kopr

SLOVANSKÁ KUCHYNĚ

IDEÁLNÍ PRO:

chlebové placky,
studené mléčné polévky,
rybí pokrmy

CHUŤOVÝ EFEKT:

jemně pikantní a svěží tóny,
které doplní tradiční
slovanskou kuchyni

zázvor

římský kmín

kurkuma

INDICKÁ KUCHYNĚ

IDEÁLNÍ PRO:

indické směsi koření,
omáčky, curry,
marinády na maso

CHUŤOVÝ EFEKT:

hřejivé koření s lehce
zemitým a pikantním
charakterem

kmín

česnek

paprika

ČESKÁ KUCHYNĚ

IDEÁLNÍ PRO:

tradiční česká jídla –
pečená masa, guláš,
bramboráky

CHUŤOVÝ EFEKT:

kmín dodává jídlu jedinečné
aroma, paprika zase jemnou
sladkost a barvu