

Liść laurowy, cena za 10 g

Nr katalogowy: 504

Kod EAN: 185

Producent:

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

1,90 PLN

Opis produktu

Drzewo laurowe to długo rosnące drzewo, nazywane również wawrzynem szlachetnym. Pochodzi z terenów śródziemnomorskich i było uprawiane już w starożytnym Rzymie i Grecji. Wierzono wówczas, że drzewo laurowe, poświęcone jednemu z bogów – Apollo, chroni domostwa przed piorunami. Wieńcami z liści laurowych dekorowano skronie poetów, bohaterów i zwycięzców olimpijskich.

Obecnie drzewo laurowe jest uprawiane na południu Europy, a także w Afryce i obu Amerykach. Jego liście są wykorzystywane w kuchniach całego świata jako przyprawa.

Stosowanie

Liść laurowy, zwany również liściem bobkowym, to popularna przyprawa w kuchni polskiej. Dodawana są do bigosu, zup – szczególnie do podkreślenia smaku ziemniaczanej, grochowej, fasolowej, kapuśniaku, żuru czy flaków. Wzbogaca smak i aromat sosów, gulaszów oraz różnych innych dań mięsnych.

Niezastąpiony dodatek do marynat, peklowania mięsa, aromatyzowania rosołu, do potraw duszonych i pieczeni.

Gotuje się je w mleku dla aromatyzowania kremów i puddingu ryżowego. Można je dodawać do słoików

z ryżem, w celu nadania im charakterystycznego zapachu.