



LÉČIVÉ POTRAVINY 29. 08. 2017

Využití citrónu v kuchyni

Z citrónu můžeme v kuchyni využít skoro vše - od citrónové šťávy, přes kůru až po dužinu. Pečeme z něho moučníky, dorty, přidáváme do svařeného vína...

Z citrónu můžeme v kuchyni využít skoro vše - od citrónové šťávy, přes kůru až po dužinu. Pečeme z něho moučníky, dorty, přidáváme do svařeného vína či pod maso. Díky jeho charakteristickému aroma si ho mnoho lidí oblíbilo i do omáček, polévek či marinád, které dokonale ochutí a ovoní. Určitě každý zná i klasickou **citrónádu**, v horkých dnech určitě osvěží voda smíchaná s trochou citrónové šťávy.

Při nachlazení se do čaje přidává plátek citrónu, nebo se do něj vymačká **citrónová šťáva**. Citrón čaji dodá nejen lepší chuť, ale pomáhá i při uzdravení našeho organismu.

Citrónem můžeme pokapat řízky, maso, ryby, brambory, zeleninu či mnoho dalšího. Výborná je i citrónová zmrzlina, krém či sorbet.