

DODAJ DANIOM KOLORU:



Czerwony:

Plastry świeżych pomidorków koktajlowych lub paseczki czerwonej papryki.



Zielony:

Listki świeżej bazylii, rukola, natka pietruszki lub cienkie plasterki cukinii.



Żółty:

Starty parmezan lub chrupiąca posypka z bułki tartej i bazylii.



Biały:

Płatki parmezanu, mozzarella w kulkach lub ricotta na wierzchu.



Pomarańczowy:

Cienkie paski marchewki lub mini papryczki chili.

POPULARNE I PYSZNE ZIOŁA

Zioła są źródłem wielu cennych witamin, mają również właściwości lecznicze, dlatego powinny być stale obecne w naszej kuchni.



MIĘTA

Świetna do lemoniad, deserów, sałatek owocowych oraz sosów jogurtowych.



ROZMARYN

Pasuje do pieczonych ziemniaków, warzyw, mięs i focacci.



TYMIANEK

Dodawany do zup, pieczonych warzyw, dań z kurczaka i sosów pomidorowych.



BAZYLIA

Składnik pesto, sałatki caprese, makaronów i sosów pomidorowych.



OREGANO

Idealne do pizzy, makaronów, sosów pomidorowych i dań śródziemnomorskich.



MELISA

Używana w herbatkach, lemoniadach, deserach i sałatkach owocowych.



KOLENDRA

Świeże liście dodaje się do zup, curry, sałatek i dań kuchni azjatyckiej.



LUBCZYK

Idealny do rosółu, zup, sosów i dań z ziemniaków.



SAM WIDZISZ. OGARNIESZ TO!