
Trawa cytrynowa

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2314 razy.

Trawę cytrynową, używaną często w kuchni południowo-azjatyckiej.

Nazywa się ona *Cymbopogon citratus*, rodzina *Poaceae*, po angielsku Lemongrass, również nazwę Limoncillo widziałam w niektórych książkach kucharskich.

Tu w orientalnych sklepach można kupić świeże kawałki, jak również suszone wiorki, ale te niestety nie są zbyt dobre. Kawaleczek tej trawy, naprawdę mały, jak mały palec, wrzucony do normalnego rosolu zamienia go w najdelikatniejszą zupę o lekkim, cytrynowym smaku.

Oto strona, na której jest opis i zdjęcie:

<http://www.zoneten.com/whatsnew.htm>.

W Polsce widziałam u kogoś w domu w doniczce, przywiezli sadzonkę z Indii.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

w Azji nazywają to bodajże sereh - pod taką nazwą jest do kupienia w sklepach azjatyckich

From: ania <Anna.Kononow@student.uva.nl>