Dane aktualne na dzień: 10-11-2026 18:27

Link do produktu: https://rafex.eu/cynamon-cejlonski-oryginalny-laski-1kg-p-3029.html

Cynamon Cejloński Oryginalny Laski 1kg

Cena	**158,44 zł**
Numer katalogowy	**3029**
Kod EAN	**05902888018359**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Charakterystyka

Cynamon cejloński, czyli najlepszy i najbardziej pożądany gatunek cynamonu na świecie, pochodzi z drzewa cynamonowego rosnącego w Cejlonie, dzisiejszej Sri Lance. Tam wykorzystywany jest w miejscowej kuchni, a słynie ona z ostrych potraw oraz ryżu. Większość potraw przyprawiana jest cynamonem cejlońskim.

Laski 8cm idealnie pasują do potraw, można dodać je do potraw mięsnych i do sosów, nie trzeba ich kroić, ale trzeba pamiętać, że nie są one przeznaczone bezpośrednio do spożycia.

Przepis na cydr z laską cynamonu

Składniki:

czerwone jabłka (duże) - 6 szt.;

jabłkowy cydr - 0,7 l;

laski cynamonu - 3 szt.;

gwiazdki anyżu - 2 szt.;

cytryna - 1 szt.

Przygotowanie

Nalewamy cydr do rondelka i doprowadzamy go do wrzenia. Po gotowaniu się ogień ujmujemy i kładziemy do płynu przyprawy: laskę cynamonu i anyż. Gotujemy napój pod przykrywką 20 minut.

W ciągu tego czasu czynimy z całych jabłek filiżanki, wyciągając z płodu rdzeń z nasieniem i część miąższu tak, by ścianki i dno pozostały całymi. Napełniamy każdą jabłkową filiżankę aromatycznym napojem i ozdabiamy laskami cynamonu.

Ciekawostki

Na Sri Lance, czyli ojczyźnie cynamonu, podczas pełni księżyca nie można kupić alkoholu