Bazalka v kuchyni

Jak zvolit druh, dávku a čas přidání

Thajská a pravá chutnají jinak

Thajská bazalka bývá kořenitější, má anýzový tón a pevnější listy. Bazalka pravá je sladší, jemnější a citlivější na teplo.



Druhy a formy bazalky

Forma	Jak se chová	Kdy ji použít
Thajská bazalka	Pevnější listy a anýzová vůně.	Wok, kari, nudle a thajské polévky.
Bazalka posvátná	Pepřová, rychle vadne.	Pad kra pao a ostré restované pokrmy.
Bazalka pravá	Jemná, sladší a citlivá na teplo.	Pesto, rajčata, saláty a dokončení.
Sušená bazalka	Koncentrovaná, méně svěží.	Omáčky, polévky a delší vaření.

Pět použití a výchozí množství

Použití	Co přináší	Jak začít
Wok a pad kra pao	Svěží kořenité aroma.	Velká hrst pro 2 porce po vypnutí ohně.
Kokosové kari	Kontrast k tuku a chilli.	1-2 hrsti pro 4 porce, poslední minutu.
Rajčatové omáčky	Sladce bylinnou vůni.	1 lžička sušené na 500 ml.
Polévky a nudle	Čistý čerstvý vršek.	Na 1 l dejte 1 lžičku sušené do základu nebo hrst čerstvé při podávání.
Pesto a dipy	Plnou zelenou chuť.	50 g listů zpracovat bez zahřívání.

Skladování čerstvé a sušené bazalky

Celé stonky pro brzké použití postavte do sklenice s vodou při pokojové teplotě a volně překryjte. Nasekanou bazalku uchovávejte v lednici. Sušenou bazalku chraňte před světlem, teplem a párou.

Základní pravidlo

Čerstvou bazalku většinou přidávejte až na závěr. Sušenou naopak nechte několik minut provařit v tekutině.

Když máte jen sušenou bazalku

Jednu lžíci čerstvé bazalky nahraďte přibližně jednou lžičkou sušené a nechte ji krátce provařit. Výsledek nebude stejně svěží jako s čerstvými listy.

© 2026 Taste of Asia - Pro osobní, nekomerční použití. Kopírování a komerční využití bez písemného souhlasu je zakázáno.

Osm kroků k výrazné vůni

1. Vyberte správný druh. Thajská bazalka snese teplo lépe, pravá bazalka je sladší a jemnější.

2. Listy důkladně opláchněte. Listy před použitím opláchněte pod tekoucí studenou vodou a dobře osušte.

3. Odstraňte silné stonky. Jemné vrcholky lze použít celé, tuhé stonky by v jídle překážely.

4. Sušenou bazalku promněte. Krátké promnutí v dlani před přidáním otevře její vůni.

5. Čerstvé listy netrhejte brzy. Řezné hrany na vzduchu tmavnou a ztrácejí svěžest.

6. Vypněte zdroj tepla. Do woku přidejte čerstvé listy až po odstavení.

7. Jen několikrát promíchejte. Zbytkové teplo listy změkčí, ale ponechá je zelené a aromatické.

8. Ihned podávejte. Při dlouhém stání bazalka vadne a její čistá vůně mizí.

Nejčastější chyby a náprava

Problém	Příčina	Co udělat
Listy zčernaly	Dlouhé vaření nebo mokré listy.	Přidejte novou suchou bazalku po odstavení.
Chuť je mdlá	Nevhodný druh nebo stará sušená bazalka.	Použijte čerstvější bylinku, ne jen větší dávku.
Jídlo chutná lékořicově	Příliš thajské bazalky.	Zřeďte základem a vyvažte limetou.
Pesto hnědne	Teplo a přístup vzduchu.	Pracujte krátce. Domácí pesto hned dejte do lednice, spotřebujte do 3 dnů nebo zamrazte.
Sušená bazalka je tvrdá	Přidala se na konci.	Krátce ji provařte v tekutině.

Jak poznat správný okamžik

Čerstvá bazalka do woku: pánev odstavte, přidejte dobře osušené listy a jen několikrát promíchejte. Podávejte hned, dokud mají listy barvu a vůni.



© 2026 Taste of Asia - Pro osobní, nekomerční použití. Kopírování a komerční využití bez písemného souhlasu je zakázáno.