Rozmarýn v kuchyni

Výběr formy, výchozí dávky a práce s vůní

Na kilogram pečených brambor

Začněte jednou zarovnanou lžičkou. Promíchejte ji s olejem, aby se jehličky nepálily a vůně se rozložila rovnoměrně.



Kterou formu zvolit

Forma	Charakter	Nejlepší použití
Čerstvé snítky	Čistší, pryskyřičná a lehce citrusová vůně.	Pečení, grilování, olej a dokončení jídla.
Sušené jehličky	Koncentrovanější, potřebují čas a tekutinu nebo tuk.	Marinády, omáčky, luštěniny a pečení.
Nasekaný rozmarýn	Rozloží se rovnoměrně, ale snadno dominuje.	Těsto, brambory, mleté maso a krátké marinování.
Ochucený olej	Přenáší vůni do povrchu surovin.	Zelenina, kuře, chléb a závěrečné dochucení.

Pět použití a výchozí dávkování

Použití	Dávka sušeného rozmarýnu	Technika
Pečené brambory	1 zarovnaná lžička na 1 kg	Promíchat s olejem před pečením.
Maso	1/2-1 lžička na 500 g	Rozdrtit do marinády a nechat 30-120 minut v lednici.
Rajčatová omáčka	1/4-1/2 lžičky na 500 ml	Přidat v první polovině vaření a po 10 minutách ochutnat.
Luštěniny	1/2 lžičky na 500 g uvařené suroviny	Přidat na posledních 15-20 minut.
Focaccia a chléb	1/2-1 lžička na 500 g mouky	Jemně nasekat a vmíchat do těsta nebo oleje.

Jak uchovat vůni

Sušené jehličky skladujte dobře uzavřené, mimo světlo, teplo a páru.

Základní pravidlo

Sušený rozmarýn lehce rozdrťte, spojte s tukem a použijte ho méně než čerstvého.

Domácí rozmarýnový olej

Domácí olej s rozmarýnem připravte na jedno použití. Pokud zbude, hned ho dejte do lednice a po čtyřech dnech zbytek vyhoďte. Neskladujte ho při pokojové teplotě.

Čerstvý rozmarýn do těsta: Stáhněte jehličky ze stonku a nasekejte je najemno.

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

Osm kroků k čisté vůni

1. Zkontrolujte vůni. Rozmarýn promněte v dlani. Má vonět pryskyřičně, bylinně a lehce citrusově, ne zatuchle.

2. Jehličky rozdrťte. Sušený rozmarýn lehce promněte nebo nasekejte, aby nebyl v hotovém jídle tvrdý.

3. Začněte na spodní hranici dávky. Sušená bylina je koncentrovanější než čerstvá a její chuť se během vaření zesiluje.

4. Spojte jej s tukem. Olej pomůže roznést aromatické látky po povrchu masa, zeleniny nebo pečiva.

5. Zvolte správný čas. Maso marinujte 30-120 minut v lednici, zeleninu a brambory promíchejte těsně před pečením.

6. Chraňte před spálením. Suché jehličky nenechávejte volně na povrchu při vysoké teplotě, protože mohou zhořknout.

7. Včas ochutnejte. Po několika minutách zkontrolujte intenzitu. Další koření přebytek rozmarýnu neschová.

8. Uchovejte vůni. Sušené jehličky skladujte dobře uzavřené, mimo světlo, teplo a páru.

Nejčastější chyby a náprava

Problém	Příčina	Co udělat
Chuť je léčivá a ostrá	Příliš mnoho rozmarýnu.	Zřeďte základem, tukem nebo další porcí hlavních surovin.
Jehličky jsou tvrdé	Byly dlouhé a suché.	Příště je rozdrťte nebo použijte celou čerstvou snítku a před podáváním ji vyjměte.
Rozmarýn zhořkl	Suché jehličky se spálily.	Odstraňte spálené části a doplňte čistý základ.
Aroma je slabé	Staré koření nebo krátký kontakt.	Použijte voňavější rozmarýn a promněte jej před přidáním.
Marináda působí ploše	Chybí tuk, sůl nebo kyselá složka.	Vyvažte ji olejem, solí a malým množstvím citronu.

Co se s rozmarýnem doplňuje

Surovina	Role	Praktický tip
Tymián	Zjemní bylinnou vrstvu.	Použijte jej více než rozmarýnu.
Česnek	Dodá plnost marinádě.	Granulovaný česnek nejprve rozmíchejte v oleji.
Černý pepř	Přidá čistou ostrost.	Nejlépe jej nadrťte těsně před použitím.
Sladká paprika	Přidá barvu a mírnější kořenitost.	Chraňte ji před přepálením.

Základ na marinádu: Na 500 g masa rozdrťte 1/2-1 lžičku sušeného rozmarýnu a vmíchejte ji do oleje. Podle chuti přidejte česnek, pepř a trochu citronu; směs ochutnejte před přidáním masa.

Bezpečné marinování: Maso marinujte 30-120 minut v lednici. Marinádu, která byla v kontaktu se syrovým masem, nepodávejte jako studenou omáčku.



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