Bobkový list v kuchyni

Výběr formy, výchozí dávky a práce s vůní

Na litr vývaru začněte jedním listem

Začněte jedním listem. Druhý přidejte až po ochutnání a jen tehdy, pokud chcete výraznější bylinnou chuť.



Celý list, nalomený list a doprovodné koření

Forma	Charakter	Nejlepší použití
Celý sušený list	Uvolňuje vůni pomalu a lze jej vyjmout.	Polévky, omáčky, luštěniny a dušení.
Nalomený list	Působí rychleji a intenzivněji.	Krátké vaření a menší objem tekutiny.
Tymián	Přidá bylinnou a lehce zemitou vrstvu.	Dušené maso, zelenina a rajčatové omáčky.
Pepř, nové koření a jalovec	Dodají ostrost, teplo nebo lesní tón.	Vývary, marinády, zvěřina a nálevy.

Pět použití a výchozí dávkování

Použití	Co přináší	Výchozí dávka
Vývary a polévky	Bylinnou hloubku bez viditelného koření.	Jeden list na litr.
Dušené maso	Propojí cibuli, maso a omáčku.	Jeden až dva listy na 500 g.
Luštěniny	Zmírní plochost dlouhého vaření.	Jeden až dva listy na 500 g uvařené suroviny.
Rajčatové omáčky	Zakulatí kyselost a podpoří bylinky.	Jeden list na 500 ml.
Ochucený nálev	Dodá kořenitou a lehce pryskyřičnou stopu.	Dva listy na litr.

Jak uchovat vůni

Těsná nádoba mimo světlo, teplo a páru chrání vůni.

Základní pravidlo

Použijte raději jeden list a ochutnejte. Další lze přidat, příliš pryskyřičnou chuť je obtížné vrátit zpět.

Nálev k dochucení není postup zavařování

Při zavařování se držte ověřeného receptu. Množství bobkového listu v tabulce je tip na dochucení, ne návod ke konzervaci. Neměňte poměr octa, vody a zeleniny.

Který bobkový list patří do kuchyně

Jako koření použijte listy vavřínu vznešeného (Laurus nobilis). Nesbírejte podobné listy z okrasných keřů.

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

Osm kroků k plné chuti

1. **Vyberte celý suchý list.** Nemá být zatuchlý ani nadměrně rozdrolený.
2. **Promněte jen podle potřeby.** Nalomením se vůně uvolní rychleji. Když máte dost času, nechte list celý.
3. **Přidejte do tekutiny.** Vložte list na začátku mírného vaření nebo po opečení základu.
4. **Kombinujte střídmě.** Tymián, celý pepř, nové koření nebo jalovec stačí v malém poměru.
5. **Vařte mírně.** Pomalu se uvolní bylinná, lehce pryskyřičná a kořenitá vrstva.
6. **U vývaru ochutnejte po dvaceti minutách.** Sledujte, zda bobkový list nepřekrývá jemnější chutě.
7. **Před dokončením vyjměte.** List odstraňte před podáváním, mixováním nebo plněním do sklenic.
8. **Uchovejte v suchu.** Těsná nádoba mimo světlo, teplo a páru chrání vůni.

Nejčastější chyby a náprava

Problém	Příčina	Co udělat
Chuť je příliš pryskyřičná	Mnoho listů nebo dlouhé vaření.	List vyjměte a zřeďte nesoleným základem.
Aroma je hořké	List se rozdrtil nebo vařil příliš prudce.	Přidejte nový základ a příště použijte celý list.
Vůně je slabá	Staré listy nebo krátké vaření.	Použijte voňavější list a dejte mu více času.
List se drolí	Příliš suchý nebo rozdrcený kus.	Vložte jej do sítka nebo plátěného sáčku.
V hotovém jídle zůstal list	Nebyl započítán nebo nalezen.	Počet si pamatujte a před podáváním všechny vyjměte.

Kdy list přidat a kdy ho vyjmout

Situace	Kdy přidat	Kdy vyjmout
Vývar	Na začátku mírného varu.	Po 30-45 minutách nebo před cezením.
Omáčka	S tekutinou po opečení základu.	Jakmile je aroma zřetelné.
Luštěniny	Během první poloviny vaření.	Po změknutí nebo před mixováním.
Nálev	Při zahřívání tekutiny.	Před plněním nebo podáváním.

List zůstává tuhý a jeho ostré okraje nejsou příjemné ke kousání. Vyjměte jej také před mixováním.

Aby nezůstaly úlomky: Celý list se hledá snáz. Pokud ho nalomíte, dejte ho do kořenkového sítka nebo plátěného sáčku a před dokončením ho vytáhněte i s úlomky.



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