Libeček v praxi

Listy, stonky, dávkování a správné načasování

Silná bylina, jemné dávkování

Začněte opatrně: libeček je výraznější než petržel. Nejprve použijte polovinu zamýšlené dávky a ochutnejte až po přidání sójové omáčky nebo misa.



Listy, stonky a úprava libečku

Forma	Charakter	Nejlepší použití
Čerstvé listy	Nejsvěžejší celerová vůně.	Finální dochucení polévek, rýže a nudlí.
Sušený drcený	Suché listy, které v tekutině změknou.	Vývary, omáčky a dušená jídla.
Nasekaný čerstvý	Rychle se rozptýlí v pokrmu.	Stir-fry, náplně a smažená rýže.
Stonky	Pevnější, vhodné k delšímu vaření.	Vývar; před podáváním vyjmout.

Výchozí dávkování

Jídlo	Dávka	Postup
Polévka 1 litr	¼-½ lžičky sušeného	Sušený během vaření, čerstvý až na konci.
Stir-fry pro 2 porce	Začít 1 lžičkou čerstvého	Po odstavení z prudkého žáru.
Rýže či nudle pro 2 porce	Začít 1 lžičkou čerstvého	Vmíchat do hotového jídla.
Vývar 1 litr	1 menší tuhý stonek	Vařit se základem a vyjmout.

Dávky jsou orientační pro čistý libeček. U čerstvých listů začněte malým množstvím a postupně ochutnávejte; sušené listy ani kořenicí směs nenahrazují stejný objem čerstvých listů.

Libeček nedělá celý vývar

Libeček je celerově vonící bylina, nikoli hotový vývar. V miso polévce nebo nudlích jde o chuťovou obměnu, ne o náhradu dashi či tradičních bylinek.

Mladé a tuhé části rozlišujte

Čerstvé a nasekané listy jsou tatáž surovina, liší se jen úpravou. Tuhé stonky jsou vhodné k vyvaření; mladé křehké řapíky lze jíst i po tepelné úpravě.

Načasování podle podoby

Čerstvé listy přidávejte pro svěží vůni až na závěr. Sušené nechte změknout v tekutině; délku přizpůsobte velikosti kousků.

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

Osm kroků k čisté chuti

1. Určete úlohu. Rozhodněte, zda potřebujete hlubší vývarovou chuť, nebo svěží bylinný závěr.

2. Oddělte listy a stonky. Čerstvý libeček omyjte, osušte a rozdělte podle způsobu použití.

3. Začněte malou dávkou. Libeček je výraznější než petržel a snadno překryje jemný vývar.

4. Stonky vařte v základu. Přidejte je na začátku a před podáváním vyjměte.

5. Sušený krátce povařte. Potřebuje tekutinu a čas, aby změkl a uvolnil vůni.

6. Listy sekejte na poslední chvíli. Omezíte ztrátu vůně a ztmavnutí.

7. Čerstvý vmíchejte po odstavení. Ve stir-fry, rýži a nudlích tak zůstane svěží.

8. Ochutnejte se slanými složkami. Miso rozmíchejte po odstavení. Poté vyvažte libeček a sójovou omáčku podle chuti.

Nejčastější chyby a náprava

Problém	Příčina	Co udělat
Libeček přebil jídlo	Příliš velká dávka.	Přidejte vývar, rýži nebo nudle a příště dávkujte po špetkách.
Čerstvá vůně zmizela	Listy se vařily dlouho.	Část listů vmíchejte až po odstavení.
Sušený zůstal tvrdý	Přidal se až na konci.	Krátce jej povařte v tekutině.
Jídlo je přesolené	Spojilo se více slaných zdrojů.	Nařeďte neslaným základem; další slané přísady nepřidávejte.
Chuť je nečistá	Ve vývaru zůstaly tuhé stonky.	Stonky před podáváním vyjměte.

Kdy přidat kterou část

Použití	Příprava	Kontrola
Sušené listy	Ve vývaru či omáčce.	Před koncem vaření nechat změknout.
Tuhé stonky	Vařit se základem.	Před podáváním vyjmout.
Čerstvé jemné listy	Nasekat těsně před použitím.	Vmíchat po odstavení.

Pět použití v kuchyni

Použití	Přínos	Kombinace
Čirý vývar	Prohloubí zeleninový základ.	Zázvor, shiitake a jarní cibulka.
Miso polévka	Přidá svěží celerový tón.	Bílé miso, tofu a řasy.
Smažená rýže	Osvěží hotové jídlo.	Vejce a světlá sójová omáčka.
Nudle	Doplní bylinkovou vůni.	Houby, česnek a sezamový olej.
Stir-fry	Zvýrazní zeleninu a maso.	Zázvor, sójová omáčka a pepř.

Miso rozmíchejte v troše horkého vývaru po odstavení. Teprve potom ochutnejte a rozhodněte o další sójové omáčce nebo soli.

Když se spojí slané suroviny: Přesolené jídlo nařeďte neslaným základem nebo doplňte nesolenými surovinami. Další sójovou omáčku, miso ani kořenicí směs už nepřidávejte.

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