Petrželová nať v kuchyni

Výběr formy, výchozí dávky a práce s vůní

Čerstvou až do hotového jídla

Čerstvou petržel vmíchejte po vypnutí nebo těsně před podáváním. Sušené listy mohou vařit přibližně pět až deset minut, aby změkly.



Kterou formu zvolit

Forma	Charakter	Nejlepší použití
Čerstvé listy	Svěží, zelené a lehce pepřové aroma.	Dokončení polévky, ryby, nudlí a salátu.
Sušené listy	Jemnější chuť, která potřebuje tekutinu.	Vývar, omáčka, marináda a náplň.
Petrželový olej	Rovnoměrná bylinná chuť a výrazná barva.	Dresink, dip, rýže a finální zakápnutí.
Stonky	Pevnější a aromatické.	Základ vývaru, omáčky nebo bylinkový svazek.

Pět použití a výchozí dávkování

Použití	Výchozí dávka	Technika
Polévka	2 lžíce čerstvé nebo 1 lžička sušené na 1 l	Čerstvou po vypnutí, sušenou 5-10 minut před koncem.
Ryba	2-3 lžíce čerstvé na 2 porce	Vmíchat do šťávy nebo omáčky po odstavení.
Marináda	1 lžíce čerstvé nebo 1-2 lžičky sušené na 500 g	Nechat 15-30 minut propojit.
Nudle a rýže	1-2 lžíce čerstvé na 2 porce	Vmíchat po vypnutí tepla.
Dip a dresink	2 lžíce čerstvé na 250 g	Jemně nasekat a nechat 10 minut odležet.

Jak uchovat vůni

Čerstvé listy spotřebujte brzy, sušené chraňte před světlem, teplem a párou.

Klíčové pravidlo

Čerstvou petržel nevystavujte dlouhému varu. Většinu přidejte až po vypnutí tepla a malou část si nechte na podávání.

Výraznější chuť v marinádě

V tabulce je základní dávka pro jemnou marinádu. V receptu níže jsou dvě lžíce čerstvých listů pro výraznější petrželovou chuť.

Sušená petržel: Promněte ji a nechte 5-10 minut změknout v omáčce nebo vývaru.

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

Osm kroků k vyvážené vůni

1. Omyjte a důkladně osušte. Studená voda odstraní nečistoty; suché listy neředí dresink ani marinádu.

2. Oddělte listy od silných stonků. Stonky patří do vývaru, jemné listy si nechte na dokončení jídla.

3. Krájejte až před použitím. Ostrý nůž a krátká prodleva pomáhají zachovat zelenou barvu a svěží vůni.

4. Sušenou petržel hydratujte. Promněte ji mezi prsty a nechte několik minut změknout v omáčce, oleji nebo vývaru.

5. Vyvažte marinádu. Lehká kyselost, česnek a malé množství světlé sójové omáčky zvýrazní bylinnou chuť.

6. Většinu přidejte na konci. Do polévky, nudlí nebo rýže vmíchejte čerstvou petržel až po vypnutí tepla.

7. Ochutnejte před solením. Sójová omáčka už dodává slanost i umami. U marinády ochutnávejte před přidáním syrové ryby.

8. Správně skladujte. Čerstvé listy spotřebujte brzy, sušené chraňte před světlem, teplem a párou.

Nejčastější chyby a náprava

Problém	Příčina	Co udělat
Petržel je bez vůně	Dlouhé vaření nebo staré listy.	Přidejte čerstvou porci až při podávání.
Listy tmavnou	Tupý nůž, vlhkost nebo teplo.	Osušte je, krájejte ostře a těsně před použitím.
Sušená petržel je tvrdá	Neměla čas nasáknout tekutinu.	Nechte ji 5-10 minut hydratovat.
Marináda je příliš kyselá	Příliš mnoho octa nebo citronu.	Vyvažte ji olejem a malým množstvím sladkosti.
Jídlo je přesolené	Sůl se spojila se sójovou omáčkou.	Řeďte nesoleným základem a příště solte až po ochutnání.

Lehká marináda na 500 g ryby nebo zeleniny

Složka	Role	Množství
Petržel	Svěží bylinná chuť.	2 lžíce jemně nasekaných listů.
Světlá sójová omáčka	Slanost a umami.	1 lžíce.
Rýžový ocet	Lehká kyselost.	1 lžíce.
Olej	Nese vůni a zjemňuje kyselost.	2 lžíce neutrálního oleje.

Postup: Petržel nasekejte a promíchejte se sójovou omáčkou, octem a olejem. Rybu nebo zeleninu směsí obalte a nechte 15-30 minut marinovat.

Rybu marinujte v lednici. Marinádu ochutnejte dřív, než se dotkne syrové ryby; po marinování ji nepoužívejte jako studenou zálivku.

Aby listy nezhnědly: Listy důkladně osušte, krájejte ostrým nožem těsně před použitím a nevystavujte je dlouho vysoké teplotě.



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