



## Sušené nebo čerstvé bylinky

### Ingredience:

---

### Postup:

Každá bylina se chová jinak – některé sušení na chuti přidá a jiné zase ubere. Například, sušený tymián je čtyřikrát vydatnější a takové oregáno je v sušené formě mnohonásobně aromatictější, než čerstvé. Naopak petržel, pažitka, estragon nebo koriandr sušením na intenzitě ztácejí. Při určování množství použitých bylinek je tedy nutno brát v úvahu formu, v jaké je do pokrmu přidáváme.

