

Jak vyrobit bazalkovou sůl



Voňavá zásoba léta do kuchyně

Bazalka patří k bylinkám, které máme nejraději čerstvé. Její vůně je výrazná, svěží a okamžitě připomene léto. Když jí ale na zahradě nebo za oknem vyroste víc, než stihneme spotřebovat, můžeme si z ní připravit domácí bazalkovou sůl.

Ta je jednoduchá, krásně voní a hodí se téměř všude tam, kam bychom běžně přidali čerstvou bazalku.

Ochutit s ní můžeme rajčata, saláty, těstoviny, pizzu, pečenou zeleninu, brambory, polévky, pomazánky, maso i ryby. Skvělá je také na dochucení mozzarely, míchaných vajec nebo obyčejného chleba s máslem.

Bazalkovou sůl používáme raději až ke konci vaření nebo přímo na hotové jídlo, aby si zachovala co nejvíce vůně.

Bazalku sušíme rovnou se solí

Při výrobě bazalkové soli nenecháváme nejdříve usušit samotnou rozmixovanou bazalku. Čerstvou bazalku smícháme se solí rovnou a společně je rozmixujeme. Sůl do sebe nasaje bazalkovou vůni, chuť i část zelené barvy.

Samotná rozmixovaná bazalka by při sušení mohla rychle ztmavnout, slepit se a ztratit část svého aroma.

Co budeme potřebovat

- čerstvou bazalku
- hrubší mořskou nebo kamennou sůl
- mixér nebo sekáček
- pečicí papír
- suchou uzavíratelnou skleničku

Dobře funguje přibližný poměr jeden díl bazalky na dva až tři díly soli podle hmotnosti. Přesný poměr ale můžeme upravit podle toho, jak výraznou sůl chceme mít.

Jak připravíme bazalkovou sůl?

Bazalku nejprve opláchneme a opravdu důkladně ji osušíme. Čím méně vody na listech zůstane, tím rychleji a bezpečněji bude sůl schnout.

Osušené listy vložíme do mixéru, přidáme sůl a společně krátce rozmixujeme. Nemusíme vytvořit úplně jemnou pastu, stačí, když se bazalka rovnoměrně promíchá se solí.

Vzniklou zelenou směs rozprostřeme v tenké vrstvě na plech vyložený pečicím papírem. Sušíme ji při pokojové teplotě na suchém a dobře větraném místě. Proces můžeme urychlit v sušičce nebo v troubě nastavené přibližně na 40 až 50 °C.

Během sušení sůl několikrát promícháme, obrátíme a rozdrobíme případné hrudky. Hotová je ve chvíli, kdy je směs úplně suchá, sypká a nikde nezůstává vlhká.

Po usušení můžeme bazalkovou sůl ještě jednou krátce promixovat, pokud ji chceme jemnější. Poté ji přesypeme do čisté a dokonale suché uzavíratelné skleničky.

Jak bazalkovou sůl skladujeme?

Bazalkovou sůl uchováváme v dobře uzavřené nádobě na suchém a tmavém místě. Do skleničky ji dáváme až ve chvíli, kdy je opravdu dokonale vysušená. Pokud by v ní zůstala vlhkost, mohla by se slepit, zkazit nebo začít plesnivět.

Při správném usušení a skladování nám vydrží několik měsíců. Nejvýraznější vůni ale mívá během prvních měsíců po výrobě.

Domácí bazalková sůl je navíc hezkým jedlým dárkem. Stačí ji nasypat do malé skleničky, přidat etiketu a darovat někomu, kdo rád vaří.