



Fűszerek és ételek

Ánizs (és a csillagánizs)

mártások, sütemények, pudingok, gyümölcslevesek, édes rizsek, keleten: főzelékek

Babér (más néven: szagos levél)

levesek, mártások, pácok, pástétomok, savanyú és ecetes ételek, (jól társítható petrezselyemmel és kakukkfűvel, húsknál curryvel))

Barbecue

levesek, mártások, tokányok, vagdaltak, sülték

Bazsalikom (más néven: királyfű, német bors)

levesek, saláták, pácok, mártások, sülték, vagdaltak, paradicsomos, tök-, bab-, gomba-, csirke- és halételek (ha nincs, petrezselyemmel helyettesíthetjük)

Borecet

saláták, húspácok

Boróka (más néven: borostyántüske, apró fenyő, boroviczkafenyő, gyalogfenyő)

pácok, mártások, főzelékek, sertés- és vadhúsok, libák, kacsák, rostonsülték, vadpástétomok, káposztás ételek

Bors

levesek, főzelékek, húsételek, mártások, saláták, öntetek, pácok

Borsfű (más néven: csombor, csomborbors, hurkafű, bécsi rozmarin)

mártások, saláták, pácok, sült húsok, bablevesek és -főzelékek, krumplis, gombás és káposztás ételek, főtt és sült halak (feketebors pótlására is használjuk)

Borsmenta

gyümölcssaláták, húsok töltelékei

Cayenne bors (más néven: angol paprika, aranybors, ördögbors, amerikai paprika)

mártások, sült húsok, rizsek, halételek, krumplis, sajtos és tojásételek

Chili

pástétomok, tokányok, tojás-, hús- és halételek

Curry

mártások, húsok, halak, tojásos, paradicsomos, rizses ételek





Citromfű (más néven: macskaméz, anyaméhfű)

mártások, főzelékek, töltelékek, gyümölcslevesek, -saláták, gomba-, szárnyas- és vadételek

Citromhéj

húsos töltelékek, roston sült húsok és halak

Citromlé

saláták, mártások, öntetek, gyümölcslevesek

Édeskömény (más néven: bécsi kapor)

saláták, főzelékek, főtt zöldségek, halételek, sütemények

Fahéj (más néven: cimet)

sütemények, gyümölcslevesek, rizs- és tojásételek

Fekete üröm (más néven: anyafű, veres üröm)

mártások, kacsa-, liba- és sertéssültek, káposzta- és gombaételek

Fokhagyma

levesek, főzelékek, húsok, halak, saláták, mártások, öntetek, pácok

Gyömbér (más néven: ginger)

mártások, sütemények, vagdaltak, angolos húsok, hús-, bab-, krumpli- és gyümölcslevesek

Izsóp

pácok, peccsenyék, burgonya-, zeller-, hal- és hússaláták

Kakukkfű (más néven: tömjénfű, balzsamfű, timián)

levesek, saláták, mártások, főzelékek, húsok, halak, sülték, vagdaltak, pizzák, belsőségekből készült ételek (jól társítható petrezselyemmel és babérral)

Kapor (más néven: uborkafű)

mártások, saláták, főzelékek, főtt húsok, húsgombócok, tojásételek, túrós ételek

Kapri (más néven: kapribogyó, kaporna)

mártások, saláták, körözetek, szendvicsek, vadak, halak

(mártásokban, salátákban gyakran társul szardellával, petrezselyemmel és olajbogyóval)





Ledniczky Laci receptára

Ahogy én készítem

Koriander (más néven: cigánypetrezselyem, zergefű, beléndfű)
mártások, levesek, saláták, pácok, sülték, szárnyasok, káposztás ételek, töltelékek
(magja cukrozva az ánizst helyettesíti)

Kömény
levesek, saláták, főzelékek, sülték, körözöttek, káposztás, burgonyás, sajtos és túrós ételek

Kurkuma
mártások,
ételek színezése

Lestyán (más néven: orvosi lestyán, levescsík)
levesek, főzelékek, pártétomok, mártások, saláták, tojásételek

Majoranna
mártások, hústöltelékek, pástétomok, zöldséglevesek, omlettek, hal- és szárnyassaláták
halak, vadak, csirke- és marhahúsok, májételek, tök-, bab-, paradicsom-, sajt- és burgonyás
ételek

Mustár
pácok, mártások, körözöttek

Olajbogyó
mártások, saláták
(gyakran társul szardellával, petrezselyemmel és kaprival)

Pirospaprika (más néven: magyarbors)
mártások, saláták, húsok, körözöttek, magyaros fogások

Petrezselyem
levesek, mártások, főzelékek, saláták, szendvicsek, sült és párolt húsok, halételek, tojásételek
(jól társítható babérral és kakukkfűvel; szükséghelyzetben bazsalikom pótlására is használjuk)

Rozmaring
mártások, pástétomok, töltelékek, szárnyasok, halak, vadak, bárány- és malacpecsenyék,
zsírosabb sülték, ecetes halak, gombás ételek, olaszos és franciás fogások

Sáfrány
húslevesek, mártások, tészták, sütemények, rizottók (helyettesítője a sáfrányos szeklice)

Snidling (más néven: metélőhagyma, pázsithagyma)
saláták, mártások, főtt zöldségek, szendvicsek, sülték, grillezett húsok,
burgonya-, bab-, borsó- és húslevesek, tojásos, sajtos és túrós ételek, pizzák, sült krumpli





Szardella (vagy szardellapaszta)

mártások, öntetek (gyakran társul petrezselyemmel, kaprival, olajbogyóval)

Szegfűbors (más néven: jamaikai bors, angol fűszer, piment)

mártások, főzelékek, pácok, vagdaltak, töltelékek, főtt húsok és halak, gyümölcsös ételek, édes sütemények

Szegfűszeg

mártások, sütemények, gyümölcsös ételek, olasz területen: sült és párolt húsok

Szerecsendió (más néven: muskátdió) **és a szerecsendióvirág**

mártások, levesek, főzelékek, töltelékek, vagdaltak, húsgombócok, sajtos ételek, halak, krokettek.

Szurokfű (más néven: oregano, origano, rigani, vadmajoránna)

levesek, töltelékek, pástétomok, mártások, saláták, bab-, paradicsom, tök-, burgonya-, hal- és húskételek, spagettik, pizzák

Tárkony (más néven: esztragon, tárkonyüröm)

levesek, mártások, saláták, raguk, tojásételek, csirketöltelékek, bárány-, borjú-, szárnyas-, malac-, hal- és vadételek, Erdélyben: savanyú ételek, zöldbab-, borsó- és krumplifőzelékek

Tárkonyecet

saláták, mártások

Torma

mártások, főtt kolbászok, sonkák és marhahúsok kísérője (erősen csípős íze száraz melegítéssel enyhíthető)

Turbolya (más néven: illatos turbolya, olasz saláta)

levesek, tyúk- és báránysültek, főtt halak, salátaöntetek

Vanília

mártások, sütemények, gyümölcsételek

Zeller

mártások, saláták, főzelékek, hús- és halételek, tojásos és túrós ételek

Zsálya (más néven: kányafű, muskotályzsálya)

pástétomok, főtt tészták, hústöltelékek, salátaöntetek, halételek, szárnyas- és vadhúsok, zsíros húskételek, májas ételek, tojásételek lágy sajtok

