

Karakteristike bademovog ulja

Bademovo ulje se dobiva iz ploda istoimenog drveta. Postoje bademova ulja dobivena iz gorkih i slatkih badema. Razlika u okusu je neznatna.

Bademovo ulje je bistro, mutno-žute boje, rijetko, blagog okusa i decentnim orašastim okusom. Najkvalitetnije bademovo ulje se dobiva hladnim prešanjem.

Bademovo ulje u kuhinji

Zbog iznimno visokog udjela nezasićenih masnih kiselina (92%) kao i vitamina E, ovo ulje je vrlo zdravo za prehranu.

Koristi se pretežno u orijentalnoj kuhinji kod pripreme raznih deserta.

Bademovo ulje izvrsno paše za [salate](#), marinade i kao aroma za slatka [tijesta](#).

Možemo ga koristiti za kratko prženje, npr. banane kratko pržene na bademovom ulju su iznimno ukusan i brzo gotov zalogaj, kao i za dinstanje.

Kod kupovine treba pripaziti jer često pod bademovo ulje se prodaje manje kvalitetna ulja od od koštica koštuničavog voća.

www.moja-kuhinja.com