

Krabuljica, krasuljica

Podrijetlo krabuljice

Krabuljica je vrlo česta biljaka svugdje u Europi, a svoje korjene vuče sa Kavkaza i južne Rusije.



Karakteristike krabuljice

Razlikujemo divlju krabuljicu, raste na livadama, (lat. *Anthriscus sylvestris*) i vrtnu krabuljicu (lat. *Anthriscus cerefolium*) koju sijemo u našim vrtovima.

Krabuljica je jednogodišnja biljka, čije stabljike dosegnu 50 cm visine.

Lišće krabuljice je svijetlo zelene boje i sa donje strane načičkano sitnim dlačicama i liči na lišće [peršuna](#). S obzirom na sortu lišće krasuljice može biti glatko (ravno) ili okruglasto. Krabuljica cvate sitnim bijelim cvatom.

Krabuljica kao začin u kuhinji

Ukus krasuljice je decentan i podsjeća pomalo na [anis](#), slatkast.

Koristimo je kao dodatak u [juhama](#), [salatama](#), [sosevima](#), [varivima](#), [mesu](#), [ribi](#), omletu, dipovima.

Slaže se odlično sa rajčicom i [juhama](#), [sirom](#) i začinima poput peršuna i [estragona](#).

Važno ju je dodati u gotovo jelo jer ne trpi toplinsku obradu.

Krabuljica u medicini

Krabuljica se koristi i u medicini za poboljšavanje izlučivanja tekućine, pomaže u čišćenju krvi i jačanju želuca.

www.moja-kuhinja.com