

Šafran

Podrijetlo šafrana

Šafran vuće svoje podrijetlo sa Orijenta.

Karakteristike šafrana

Šafran ili kako ga još nazivaju u narodu "crveno zlato" jedan je od najskupljih začina na svijetu, za 1kg začina treba 400.000 cvijetova.

Šafrani inače pripada obitelji ljiljana.

Šafran je aromatičnog mirisa, po ukusu ugodno oštar i gorak.

Biljka šafrana se sastoji od vlaknasta crvena žiga u cvijetu, koji se upotrebljava kao začin. Šafran je tamno narandžaste boje, otopljen u tekućini postaje tamno do svijetlo žut.

Šafran kao začin u kuhinji

Šafran (*lat. Crocus sativus*) se upotrebljava za dodatak [juhami](#), [riži](#), [ribljim](#) paprikašima, juhami od povrća, jelima na bazi morskih plodova.

Riža skuhana sa šafranovim cvijetom poprimit će lijepu žutu boju,a i poseban okus.