

# Ulje iz plodova podzemnog badema

## Karakteristike ulja iz ploda podzemnog badema, tigrov oraščić

Prvo par riječi uopće o plodu iz kojeg se radi ovo izrazito rijetko ulje. Radi se o podzemnom plodu biljke (**lat. *Cyperus esculentus***) zvane još i [podzemni badem ili tigrov oraščić](#).

Biljka naraste do 60cm. u visinu i ima podzemni dio na kojem rastu režnjevi veličine 5-10mm u promjeru, podzemni bademi (tigrovi oraščići).

Režnjevi se u Francuskoj zovu *Amandes de terre*, a u Španjolskoj *Chufa*. Okusom podsjećaju na bademe ili lješnjake

Ova biljka se kultivira i sadi posebno u Španjolskoj i to u okolici Valencije.

### Kuhanje sa uljem iz plodova podzemnog badema

Ulje iz plodova podzemnog badema je slatkastog je okusa i time se razlikuje od većine ostalih ulja.

U kuhinji se koristi u pripremi [salata](#), [soseva](#), uz [sir](#), kao i za dipove te u pripremi [slastica](#).

Svakako probajte voće marinirano u ulju podzemnog badema.

### Medicinsko djelovanje ulja iz plodova podzemnog badema

Korištenjem ovog ulja sprečava se pojava raka debelog i sljepog creva.

www.moja-kuhinja.com