

Ulje od groždanih koštica

Karakteristike ulje od groždanih koštica

Ovo ulje se proizvodi iz koštica preprešanog grožđa crnih sorti (npr. *Zweigelt*). Prirodno je zeleno-zlatne boje i okusa grožđa sa blagom notom [vina](#).

Iz cca. 15kg prženih koštica grožđa, znači odvojenih od same groždane bobbe, dobije se 1 litra [ulje](#). Zbog ovog zahtjevnog procesa odvajanja koštica od mesnatog dijela groždane bobbe, ovo ulje je jako skupo (1l cca. 50 eura).

Ulje od groždanih koštica u kuhinji

Ulje od groždanih koštica je zbog svoje visoke **dimne točke** (200°C) posebno pogodno za pečenje i dinstanje jela od [divljači](#), [mesa](#) i [povrća](#).

[Dimna točka](#) ulja od koštica grožđa [rafiniranog](#) 200°C, a ne [rafiniranog](#) 130°C

Idealno je za kuhanje za bolesnike s povišenim krvnim tlakom i arterosklerozom.

Također upotrebljavamo ga i u hladnoj kuhinji u lisnatim [salatama](#) (zeleni, matovilac..) te uz [sireve](#) i [gljive](#) kao i u voćnim salatama.

U dobro zatvorenoj i tamnoj boci moguće ga je čuvati više godina.

Ulje od groždanih koštica u medicini

Ulje se koristi i u medicini i kozmetici, posebno njegov sastojak *Procyanidin*, jedan anti oxidant, koji također ovo ulje čuva od starenja i propadanja.

www.moja-kuhinja.com