

Ulje od lješnjaka

Karakteristike ulja od lješnjaka

Lješnjakovo ulje (ulje od lješnjaka) je nježne crvene boje ugodnog mirisa i blagog okusa po svježe prženim lješnjacima.

Lješnjaci iz Piemonta su najbolja sirovina za proizvodnju ovog **lješnjakovog ulja**.

Ulje od lješnjaka ima finu, prepoznatljivu aromu po svježe prženim lješnjacima.

Ulje od lješnjaka u kuhinji

U kuhinji se **uljem od lješnjaka** začinjaju [salate](#), [juhe](#) i [sosevi](#).

Posebno u pripremi slatkih jela (voćne salate, [palačinke](#)) [kolača](#) i [peciva](#), **lješnjakovo ulje** zaokružuje potpuni gurmanski doživljaj.

Zbog visokog udjela jednostavno nezasićene uljne kiseline se **lješnjakovo ulje** može dobro ugrijati, a samim tim pogodno je za prženje [mesa](#) i [ribe](#). Ipak pri tome treba pripaziti da se ne pređe [dimnu točku](#).

www.moja-kuhinja.com