

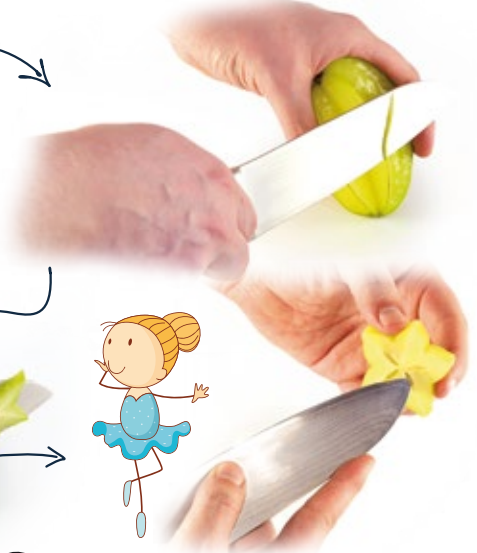
karambola

Karambole se díky krásnému tvaru říká také čínská hvězdice, ale pochází ze Sri Lanky a indonézkých ostrovů. Roste na krásných, až 12 m vysokých stromech, které první cestovatelé z Evropy nazývali „okurkové stromy“. Pěstuje se v tropické Africe, Číně, Indii, Malaysii a také Brazílii. Celý plod je jedlý, velmi šťavnatý, sladkokyselé chuti. Některé druhy karamboly jsou výrazně kyselé.

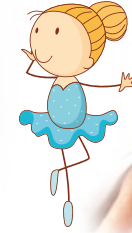
① karambolu důkladně omyjte



② ostrým nožem odstraňte ztmavlé žebrování



③ plátky tvoří krásně svěží hvězdičky



④ před servírováním odstraňte z plátek semínka

I když se používá nejčastěji jako ozdoba, hodí se karambola i do salátů nebo k rybímu masu a mořským plodům. Zralá karambola má hnědé okraje žebér, které obvykle před jídlem odřízneme.

brazílské zapečené ryby a krevetky s karambolou



ovocný salátek s karambolou

