

Patak's Pasta Korma Curry (Kokos i kolendra) łagodna/średnio ostra



Cena :

15,00 zł

Producent : **PATAKS**

Stan magazynowy : **bardzo wysoki**

Średnia ocena : **brak recenzji**

Curry Pasty firmy Patak są wspaniałe do sporządzania marynat..Używane same lub w rozcieńczeniu z czystym jogurtem 50:50. Zamarynuj mięso w paście potem upiecz , zgriluj lub zrób barbequ.

Składniki: woda, przyprawy mielone (12%) [kolendra 4%, kurkuma, przyprawy, papryka, kminek, kozieradka], olej rzepakowy (11%), cukier, koncentrat pomidorowy (5%), sól, mąka kukurydziana, przecier imbirowy, przecier czosnkowy, suszone kokos (3%), kwas (kwas octowy), suszona cebula, **gorczyca mielona**, suszone liście kolendry. **Może zawierać śladowe ilości orzechów! Ten produkt musi być ugotowany!**

Bez sztucznych - konserwantów, barwników, aromatów.

Odpowiedni dla wegetarian. Bezglutenowe.

Przykładowy przepis: Navratan Korma

Danie dla 4 osób

Składniki:

2 łyżki stołowe oleju roślinnego
1 średnia cebula - krojona w kostkę
1 łyżeczka posiekanego imbiru
1 łyżeczka cukru
145g - 1/2 słoika Korma Curry Paste
500g wybranych warzyw
400ml mleka kokosowego
50ml śmietany kremówki
3 łyżki stołowe prażonych migdałów (opcjonalnie)
1 łyżeczka posiekanych liści kolendry (opcjonalnie)
50ml wody

Sposób przyrządzenia:

W rondlu, na 2 łyżkach oleju, podsmaż na złoto 1 cebulę, drobno posiekaną. Dodaj 1 łyżeczkę posiekanego imbiru i 1/2 słoika pasty Korma Curry, podsmażaj przez ok 1-2 min. Dodaj 50ml wody i podsmażaj aż woda wyparuje. Dodaj 500g wybranych warzyw, dodaj 400ml mleko kokosowego, 50ml śmietany kremówki i łyżeczkę cukru. Gotuj aż warzywa będą miękkie. Można udekorować prażonymi migdałami i posiekanymi liśćmi kolendry.

Uwaga: wygląd opakowania może się różnić!

Waga: 290g

Waga Brutto: 550g

Producent : Patak's