

## Patak's Pasta Tikka Masala - średnio ostra



**Cena :**

**15,00 zł**

Producent : **PATAKS**

Stan magazynowy : **wysoki**

Średnia ocena : **brak recenzji**

Firma Patak's posiada blisko stuletnią historię. Produkowane przez firmę pasty przyprawowe, sosy i marynaty pozwalają posmakować smaku Indii, bez większych umiejętności kulinarnych czy nakładu pracy. Są idealnym rozwiązaniem na pyszny, gorący obiad, pełen bogatego smaku i aromatu, pochodzącego z indyjskich przypraw. Dzięki szerokiej gamie produktów każdy znajdzie coś dla siebie.

Past można również używać do marynowania np. mięsa. W tym celu pastę należy wymieszać z jogurtem naturalnym w proporcji 50:50.

### **Składniki:**

olej roślinny, woda, koncentrat pomidorowy (11%), sól, cukier, suszona cebula (4%), kurkuma mielona (4%), papryka mielona, przecier imbirowy, skrobia kukurydziana, wiórki kokosowe, kolendra mielona (2%), przecier czosnkowy (2%), kmin rzymski mielony, przyprawy (w tym **gorczyca**), skoncentrowany sok cytrynowy, kwas octowy, suszone liście kolendry, kwas mleczny, barwnik: ekstrakt z papryki. **Może zawierać ślady orzechów!**

### **Przepis-kurczak mirch masala (4 porcje)**

W rondlu, na 4 łyżkach oleju, przez 10 minut podsmażaj 2 cebule, drobno posiekane. Dodaj po łyżeczce drobno posiekanego czosnku i imbiru, 30g posiekanej zielonej papryczki chilli, pół słoika pasty Tikka Masala i 125ml wody. Duś przez 5 minut aż zgęstnieje, a olej zacznie się oddzielać na brzegach. Dodaj 500g kurczaka pokrojonego w kostkę i obsmaż z każdej strony. Dodaj 200g pokrojonych pomidorów, zagotuj i duś przez ok 5-6 minut aż kurczak będzie miękki. Dodaj 100g jogurtu naturalnego i dokładnie wymieszaj. Dodaj pokrojoną zieloną i czerwoną paprykę i duś przez 2 minuty. Dodaj sól i cukier do smaku, udekoruj świeży mieląciami kolendry. Podawaj.

**Bez sztucznych - konserwantów, barwników, aromatów.**

**Odpowiedni dla wegetarian. Bezglutenowe.**

**Uwaga: wygląd opakowania może się różnić!**

**Waga: 283g**

**Waga Brutto: 550g**

**Producent: Patak's**