

Patak's Pasta Vindaloo Curry (tamarynd i chili) - bardzo ostra



Cena :

15,00 zł

Producent : **PATAKS**

Stan magazynowy : **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:

olej roślinny, sól, woda, kolendra, tamarynd (6%), kmin, kurkuma, chilli (5%), mąka kukurydziana, mielony imbir, mielony czosnek, przyprawy, kwas octowy, kwas mleczny, kwas cytrynowy. **Może zawierać ślady orzechów!**

Przykładowy przepis: Kurczak Vindaloo

Danie dla 2osób

Składniki:

- 2 łyżki stołowe oleju roślinnego
- 1 średnia cebula - krojona w kostkę
- 70g - 1/4 słoika Vindaloo Curry Paste
- 250g pokrojonej kurczak w średnią kostkę
- 200g pomidorów świeżych lub z puszki
- 100ml wody
- 1 łyżeczka siekanej świeżej kolendry.

Sposób przyrządzenia:

1. Na średniej wielkości patelni, delikatnie podsmaż cebulkę do złotego koloru.
2. Wymieszaj z Patak's Pastą Rogan josh Curry dodaj kurczak kostkę i podsmaż.
3. Dodaj pomidory i wodę, zamieszaj dobrze i przykryj. Duś na małym ogniu przez 40 minut aż mięso będzie gotowe.

Podawaj przybrane posiekaną świeżą kolendrą.

Równie pyszne z warzywami.

Bez sztucznych - konserwantów, barwników, aromatów.

Odpowiedni dla wegetarian. Bezglutenowe.

Uwaga: wygląd opakowania może się różnić!

Waga: 283gr,

Waga Brutto: 550gr

Producent : Pataks.