

Mieszanka przypraw do potrawy Pav Bhaji - MDH (Pav Bhaji Masala)



Cena :

7,50 zł

Producent : **MDH**

Stan magazynowy : **bardzo wysoki**

Średnia ocena : **brak recenzji**

Pav Bhaji Masala to oryginalna mieszanka przypraw indyjskich stosowana przede wszystkim do tradycyjnego dania Pav Bhaji. Pav to pieczywo podobne do kajerek, a bhaji to potrawka z duszonych warzyw. Mieszanka przypraw używana jest również do past i nadziei warzywnych. Można jej używać również do pasztetów z soi soczewicy, a także do doprawiania różnych dań, np. duszonych warzyw. Podobnie jak inne przyprawy kuchni indyjskiej jest ona bardzo aromatyczna i intensywna w smaku. Uwaga! OSTRZA!

Składniki:

kolendra, chilli, kmin rzymski, mango mielone, nasiona kardamonu, czarny pieprz mielony, sól, koper włoski, cynamon, imbir mielony, liść laurowy, goździki, anyżek gwiazdkowaty, kminek, gałka muskatołowa, kwiat muskatołowy.

Sposób przygotowania:

Ugotuj 200g. ziemniaków, obierz i pokrój w kostkę. Ugotuj 150g. innych warzyw (np. kapusta, marchew, kalafior, groszek). Na głębokiej patelni podsmaż w 60g. masła 100g. posiekanej czerwonej cebuli. Dodaj pokrojone w grubą kostkę pomidory (100g.), sól, 15g. mieszanki przypraw Pav Bhaji. Dodaj ugotowane warzywa, pół szklanki wody i gotuj na dużym ogniu przez 10 minut ciągle mieszając i ugniatając warzywa (potrawa powinna mieć konsystencję bliską przecierowi). Kajzerki lub kromki chleba posmaruj masłem a następnie podsmaż na patelni. Podawaj razem.

Waga netto: 100g.

Producent: MDH