

Mieszanka przypraw do czarnej soczewicy (urid) w maślanym sosie - MDH Dal Makhani Masala



Cena :

7,50 zł

Producent : **MDH**

Stan magazynowy : **bardzo wysoki**

Średnia ocena : **brak recenzji**

Mieszanka przypraw do czarnej soczewicy (urid) w maślanym sosie.

Przepis:

1. Namocz w wodzie 110g. czarnej soczewicy (urid) i 30g. czerwonej fasolki na noc. Odsącz.
2. Do głębokiego rondla wlej 1,5 litra ciepłej wody i gotuj fasole do miękkości. Jeśli trzeba dodaj więcej wody.
3. Osobno podsmaż 120g. przecieru pomidorowego i 15g. mieszanki przypraw Dal Makhani Masala. Dodaj do gotujących się soczewicy i fasoli, wymieszaj i duś przez 10 minut.
4. Dodaj 40g. śmietany i 30g. masła. Spróbuj i w razie potrzeby dodaj soli. Podawaj z indyjskim pieczywem typu Tandoori Parantha, Naan lub ryżem.

Składniki:

kolendra, czerwone chili, suszone mango, płatki cebuli, czarny pieprz, suszony imbir, sól, cynamon, płatki czosnku, goździki, gałka muskatołowa, asafetyda, anyż gwiazdkowy, kwiat muskatołowy.

Wyprodukowano w Indiach.

Waga: 100g.

Producent - firma MDH