

Mieszanka przypraw do potraw z kurczaka - MDH Chicken Curry Masala



Cena :

7,50 zł

Producent : **MDH**

Stan magazynowy : **bardzo wysoki**

Średnia ocena : **brak recenzji**

Chicken Curry Masala-mieszanka przypraw do potraw z kurczaka

Składniki:

kolendra, chilli, kmin rzymski, kurkuma, sól, pieprz czarny, liście kozieradki, **gorczyca**, nasiona kozieradki, cynamon, kardamon brązowy, goździki, gałka muszkatołowa, kwiat muszkatołowy, asafetyda.

Przykładowy przepis:

1. Umyj i pokrój 1kg. kurczaka na 8 kawałków, odstaw. Podgrzej 100g. oleju lub klarownego masła na patelni, podsmaż na złoto 3 posiekane w kostkę cebule. Dodaj 3 pokrojone pomidory, 0,5 łyżeczki ostrej papryki i dokładnie wymieszaj. Dodaj 15g. mieszanki przyprawy do curry z kurczaka i sól do smaku. Podsmażaj ciągle mieszając przez ok. 2-3 minuty. Dodaj kawałki kurczaka i smaż przez 10 minut. Dodaj 100g. ubitego jogurtu naturalnego, 60ml. wody i wymieszaj. Zmniejsz ogień, przykryj i duś przez 20 minut. Od czasu do czasu mieszaj, żeby kurczak nie przywarł do dna. Dodaj 15 ml. soku z cytryny i 2g. suszonych liści kozieradki, wymieszaj i podawaj.

Waga: 100g.

Producent - firma MDH

Watermark