

Uniwersalna mieszanka przypraw - Król Kuchni, MDH Kitchen King



Cena :

7,99 zł

Producent : **MDH**

Stan magazynowy : **bardzo wysoki**

Średnia ocena : **brak recenzji**

Mieszanka przypraw Kitchen King to uniwersalna mieszanka nadająca potrawom orientalny smak i aromat.

Składniki:

kolendra, kmin rzymski, chili, kurkuma, czarny pieprz, goździki, liście kozieradki, sól, gałka muszkatołowa, suszony imbir, nasiona kardamonu, cynamon, liście laurowe, soczewica mielona, koper włoski, kminek, gorczyca, płatki czosnku, płatki cebuli, kwiat muszkatołowy, zielony kardamon, asafetyda.

Przykładowy przepis:

Ziemniaki z groszkiem i serem.

1. 200g. sera Paneer (tradycyjny indyjski biały ser), pokroić w 1,5cm kostkę i usmażyć w głębokim tłuszczu (olej lub klarowane masło ghee) na złoty kolor.
2. Osobno obsmażyć na złoty kolor 2 drobno pokrojone cebule w 1/2 szklanki oleju lub ghee.
3. Dodać 2 posiekane pomidory i gotować przez 2 minuty.
4. Dodać sól do smaku, 1/2 łyżeczki przyprawy Deggi Mirch, 3 łyżeczki przypraw Król Kuchni i całość gotować jeszcze 3 min.
5. Dodać 4 obrane, pokrojone podłużnie ziemniaki, i pół szklanki groszku. Mieszać przez 3 minuty.
6. Dodać usmażone kostki sera Paneer i dusić całość przez 5 minut aż ziemniaki będą miękkie.
7. Posypać listkami kozieradki (Methi), zamieszać i podawać.

Waga: 100g.

Producent - firma MDH