

## MDH Shahi Paneer Masala - mieszanka przypraw do indyjskiego sera "po królewsku" 100g.



**Cena :**

**7,50 zł**

Producent : **MDH**

Stan magazynowy : **bardzo wysoki**

Średnia ocena : **brak recenzji**

Shahi Paneer Masala to mieszanka specjalnie wyselekcjonowanych przypraw i ziół nadająca potrawom z indyjskiego sera prawdziwie królewskiego smaku i aromatu.

**Skład:** kolendra, chilli, płatki cebuli, sól, kurkuma, kmin rzymski, liście kozieradki, zielony kardamon, czarny pieprz, imbir mielony, cynamon, kurkuma, goździki, płatki czosnku, gałka muskatołowa, kwiat muskatołowy, anyż gwiazdkowy.

### Przepis-ser „po królewsku”

**Sposób przygotowania:** 500g. sera indyjskiego pokrój w trójkąty o podstawie ok. 4cm. Przygotuj pastę ze 100g. cebuli oraz pastę ze 120g. pomidorów. 10 migdałów zblanszuj, obierz ze skórki i zmiksuj na pastę, dodając ¼ szklanki wody. (Zamiast migdałów można użyć orzechów nerkowca.) Na patelni podgrzać 50g. oleju jadalnego i podsmaż pastę z cebuli przez ok. 10 minut. Dodaj pastę pomidorową i 15g mieszanki przypraw Shahi Paneer. Duś przez 5 minut. Dodaj zmiksowane migdały, szklankę wody i pokrojony ser. Duś przez 5 minut aż sos zgęstnieje. Udekoruj łyżką śmietany. Ser można wcześniej lekko obsmażyć na patelni.

**Waga netto: 100g**

**Producent: MDH**

watermark