Utworzono 13-10-2026

Mieszanka przypraw do mięsa - MDH Meat Curry Masala

Cena :
7,99 zl
Producent : **MDH**
Stan magazynowy : **< 0**
Średnia ocena : **brak recenzji**

Mieszanka przypraw do potraw z mięsa, szczególnie polecana do mięs czerwonych takich jak wołowina, baranina czy dziczyzna.

Składniki:
kolendra, kmin rzymski, chilli, kurkuma, pieprz czarny, goździki, liście kozieradki, sól, gałka muszkatołowa, imbir mielony, nasiona kardamonu, cynamon, liść laurowy, soczewica mielona, koper włoski, kminek, gorczyca, płatki czosnku, płatki cebuli, kwiat muszkatołowy, kardamon zielony, asafetyda.

Przykładowy przepis:
Zmiel 15g. imbiru, 6 ząbków czosnku, 15g. sparzonych i obranych migdałów, 15g. mielonego kokosa z odrobiną wody, żeby powstała pasta. Na patelni rozgrzej 50g. oleju i podsmaż na złoto 100g. posiekanej cebuli. Dodaj pastę i podsmażaj przez 5 minut. Dodaj 20g. mieszanki przypraw do mięsa i podsmażaj przez kolejne 2 minuty. Dodawaj stopniowo 120g. jogurtu naturalnego. Dodaj 60g. przecieru pomidorowego i sól do smaku. Mieszaj przez 3-4 minuty. Dodaj 700g. pokrojonego mięsa, podsmaż na brązowo na średnim ogniu od czasu do czasu mieszając. Dodaj 250ml. gorącej wody. Przykryj i duś na wolnym ogniu. Jeśli trzeba dodaj więcej wody i duż aż mięso będzie miekkie.

Waga: 100g.
Data ważności : 31/05/2021
Producent: MDH

watermark