

Mieszanka przypraw do baraniny - MDH Karahi Gosht Masala



Cena :

8,00 zł

Producent : **MDH**

Stan magazynowy : **bardzo wysoki**

Średnia ocena : **brak recenzji**

Karahi Gosht Masala-mieszanka przypraw do baraniny.

Karahi to typowy dla indyjskiej, pakistańskiej, bangladeskiej i nepalskiej kuchni gruby, okrągły i głęboki garnek. Gosht to baranina, a więc Karahi gosht to baranina przyrządzana w tym typowym naczyniu.

Przepis:

W głębokiej patelni o grubym dnie rozgrzać 60g. oleju i podsmażyć na szklisto 150g. posiekanej cebuli. Dodać 500g. pokrojonej baraniny i 10-15g. mieszanki przypraw Karahi Gosht masala. Smażyć przez 10 minut na brązowo. Dodać 2 szklanki wody i przykryć. Gotować przez 20 minut aż mięso będzie miękkie, a na patelni pozostanie około pół szklanki sosu. Dodać 30g. papryki i 60g. pomidorów. Smażyć przez 5 minut, ciągle mieszając. Dodać sok z cytryny i udekoruj suszonymi liśćmi kozieradki. Podawaj. (Porcje na 2-3 osoby.)

Składniki :

Kolendra, chili, kurkuma, kmin rzymski, sól, płatki czosnku, czarnuszka, cynamon, imbir mielony, gałka muskatołowa, goździki, pieprz czarny, kwiat muskatołowy.

Waga: 100g.

Producent: MDH

watermark