

Mieszanka przypraw do grilla - MDH Tandoori masala



Cena :

8,00 zł

Producent : **MDH**

Stan magazynowy : **średni**

Średnia ocena : **brak recenzji**

Tandoori masala mieszanka przypraw do grilla

Składniki :

Kolendra, chilli, kmin rzymski, kurkuma, liście kozieradki, sól, pieprz czarny, imbir mielony, gorczyca, liść laurowy, soczewica mielona, goździki, gałka muszkatołowa, kminek, cynamon, nasiona kardamonu, kwiat muszkatołowy, asafetyda.

Sposób użycia:

Zmiksować 6 ząbków czosnku, 60g. cebuli i 15g. imbiru. Dodać 0,5 łyżeczki ostrej papryki, 1 łyżeczkę soli, wymieszać. Ok.800g. kurczaka umyć, posmarować go wcześniej przygotowaną pastą i ułożyć go na trójnogu wewnątrz szybkowaru. Dodać ¾ szklanki wody i gotuj przez 10 minut. Wyjąć kurczaka, zrobić na nim nacięcia. Wymieszać 20g. mieszanki Tandoori Masala, ½ łyżeczki soli, ½ łyżeczki ostrej papryki, 1 łyżeczkę mąki z ciecierzycy, 3 łyżeczki soku z cytryny i 3 łyżeczki wody. Posmarować tą pastą kurczaka, umieszczając pastę również w nacięciach. Piec w piekarniku wcześniej nagrzanym do temperatury 200°C (lub w piecu Tandoor) przez 15 minut. Wyjąć kurczaka i poleć go 25g. oleju jadalnego. Włożyć do piekarnika (lub pieca) i piec aż kurczak będzie miękki. Podawać na gorąco.

Waga: 100g.

Najlepiej spożyć przed końcem: wrzesień 2021

Producent: MDH

Wyprodukowano w Indiach.

Watermark: waterno.com