

## Mieszanka przypraw w paście do indyjskiego curry z kurczaka - łagodna (Madras Curry)



**Cena :**

**7,99 zł**

Producent : **Asia Home Gourmet**

Stan magazynowy : **< 0**

Średnia ocena : **brak recenzji**

Madras curry z kurczaka to jedno z najpopularniejszych dań kuchni indyjskiej. Z pomocą tej mieszanki przyrządzenie curry z kurczaka będzie jeszcze łatwiejsze.

**Skład:** olej sojowy, cebula szalotka, czosnek, sól, czerwona papryka chilli, trawa cytrynowa, gorczyca, kozieradka (2%), kurkuma, kmin rzymski, kolendra.

**Nie zawiera glutamianu sodu, konserwantów ani sztucznych barwników.**

Sposób przyrządzania (4 porcje)

**Potrzebne produkty:**

- 1 opakowanie mieszanki przypraw do curry z kurczaka
- 3 łyżki oleju roślinnego
- 1 duża cebula, pokrojona w plasterki
- 2 ziemniaki, pokrojone w kostkę
- 350g. piersi z kurczaka, pokrojonej w ok. 2cm kostkę
- 440ml. mleka kokosowego

1. Na nieprzywieralnej patelni podgrzej olej na średnim ogniu. Dodaj przyprawę i podsmażaj przez pół minuty, ciągle mieszając.
2. Dodaj cebulę, mięso z kurczaka, ziemniaki i smaż mieszając przez 3 minuty. Zmniejsz ogień. Dodaj mleko kokosowe, doprowadź do wrzenia.
3. Przykryj i duś przez 30 minut (lub do czasu kiedy mięso będzie miękkie) od czasu do czasu mieszając.

Zamiast kurczaka można użyć wołowiny lub baraniny, dostosowując czas gotowania do użytych składników. Dla wzbogacenia smaku można dodać 3 łyżki przecieru pomidorowego.

**Waga netto: 50g.**

**Wyprodukowano w Tajlandii.**