

## Mieszanka przypraw w paście do kurczaka w maśle (Butter chicken makhani)



**Cena :**

**8,00 zł**

Producent : **Asia Home Gourmet**

Stan magazynowy : **brak w magazynie**

Średnia ocena : **brak recenzji**

Kurczak w maśle to pyszne danie o łagodnym, delikatnym smaku. Najlepiej smakuje podane z ryżem basmati lub plackami naan.

**Skład:** przecier pomidorowy (23%), olej sojowy, cebula, sól, cukier, kolendra mielona, czerwona papryka chilli, czosnek, ocet, imbir, przyprawy, pieprz cayenne, pieprz, kwas cytrynowy.

Nie zawiera glutamianu sodu, konserwantów ani sztucznych barwników.

### Sposób przygotowania (4 porcje)

#### Potrzebne składniki:

- 1 opakowanie mieszanki przypraw do kurczaka w maśle
- 450g. piersi z kurczaka, pokrojonej w ok. 2cm. kawałki
- 1 duża cebula, posiekana
- pół szklanki przecieru pomidorowego lub posiekanych pomidorów
- pół szklanki wody
- pół szklanki tłustej śmietany
- 3 łyżki dobrego, niesolonego masła

1. Rozpuść masło w rondlu na średnim ogniu. Dodaj cebulę i smaż przez 3 minuty, mieszając. Dodaj pomidory, wodę, śmietaną i mieszankę przypraw.
2. Dodaj mięso, duś na małym ogniu przez ok. 20 minut, nie przykrywając, aż sos zgęstnieje.
3. Udekorować danie łyżką śmietany.

Mieszankę przypraw można również użyć do przygotowania Dal Makhni-soczewicy urid w sosie maślanym; przepis znajduje się na opakowaniu.

### Waga netto: 50g

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.**