

Tajska pasta curry-zielona



Cena :

14,00 zł

Producent : **Cock**

Stan magazynowy : **niski**

Średnia ocena : **brak recenzji**

Tajska pasta curry-zielona

Skład: świeże zielone papryczki chilli (33%), trawa cytrynowa, czosnek, szalotka, sól, alpinia lekarska (galangal), kmin rzymski nasiona kolendry.

Sposób użycia (porcja dla 2-3 osób):

1. 50g. pasty curry podsmażyć przez minutę na niewielkim ogniu na 2 łyżkach oleju jadalnego.
2. Wlać 400ml. mleka kokosowego. Podgrzewać przez minutę cały czas mieszając.
3. Dodać 250g. wybranego mięsa i dusić, mieszając, aż mięso będzie miękkie.
4. Dodać sos rybny, cukier palmowy i inne przyprawy do smaku.
5. Dodać 60g. drobno posiekanego bakłażana, duś, aż będzie miękki. Dodaj bazylię, liście papedy (limonki kaffir) i świeże zielone papryczki chilli.
6. Udekoruj liśćmi bazylii. Podawaj z ryżem gotowanym na parze.

Waga netto: 400g.

Wyprodukowano w Tajlandii.

Watermark