

Tajska pasta curry-żółta



Cena :

14,00 zł

Producent : **Mae Ploy**

Stan magazynowy : **niski**

Średnia ocena : **brak recenzji**

Tajska pasta curry-żółta

Skład: suszone czerwone papryczki chilli (20%), szalotka(20%), czosnek (20%), przyprawy (15%), sól(13%), trawa cytrynowa (5%), kurkuma (5%), alpinia lekarska (galangal)(2%).

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 200g. wybranego mięsa i dusić, mieszając, aż mięso będzie miękkie.
4. Dodać 100g. ziemniaków i 50g. cebuli, dusić aż będą miękkie.
5. Można dodać dowolne-ulubione przyprawy. Podawać z ryżem gotowanym na parze.

Waga netto: 400g.

Wyprodukowano w Tajlandii.

Watermark