

## Tajska pasta curry-czerwona 400g



**Cena :**

**14,00 zł**

Producent : **Cock**

Stan magazynowy : **< 0**

Średnia ocena : **brak recenzji**

Tajska pasta curry-czerwona

**Skład:** suszone czerwone papryczki chilli (28%), trawa cytrynowa, czosnek, szalotka, sól, skórka papedy (limonki kaffir), alpinia lekarska (galangal), nasiona kolendry, kmin rzymski .

**Sposób użycia (porcja dla 2-3 osób):**

1. 50g. pasty curry podsmażać 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