

Tajska pasta curry Matsaman 400g

**Cena :****14,00 zł**Producent : **Cock**Stan magazynowy : **poniżej średniego**Średnia ocena : **brak recenzji**

Matsaman curry rozpowszechniło się w XVI w., związane było ze społecznością muzułmańską, w związku z tym zwyczajowo nie używa się do przygotowania wieprzowiny.

Skład: suszone czerwone papryczki chilli (20%), czosnek, szalotka, sól, trawa cytrynowa, kmin rzymski, nasiona kolendry, alpinia lekarska (galangal).

Sposób użycia (porcja dla 2-3 osób):

1. 50g. pasty curry podsmażać przez minutę na niewielkim ogniu na 2 łyżkach oleju jadalnego.
2. Wlać 600ml. mleka kokosowego. Podgrzewać przez minutę cały czas mieszając.
3. Dodać 250g. wybranego mięsa i dusić, mieszając, aż mięso będzie miękkie.
4. Dodać 4 łyżki cukru palmowego, 6 łyżek pasty z tamaryndowca, sos rybny lub wybrane przyprawy. Dodać drobno posiekaną cebulę, ziemniaki pokrojone w kostkę, prażone orzechy ziemne.
5. Podawać z ryżem gotowanym na parze.

Waga netto: 400g.**Wyprodukowano w Tajlandii.**