

Link do produktu: <https://rafex.eu/anyz-gwiazdki-1kg-p-142.html>

# Anyż Gwiazdki 1kg



|                  |                |
|------------------|----------------|
| Cena             | 118,84 zł      |
| Numer katalogowy | 142            |
| Kod EAN          | 05902888000347 |
| Producent        | Rafex          |

## Opis produktu

Skład

Anyż gwiazdki

Charakterystyka

Anyż to charakterystyczna przyprawa, od wieków wykorzystywana nie tylko w sztuce kulinarnej, ale również w ziołolecznictwie (nawet współcześnie jest **Składniki:** em wielu leków). W kuchni używany przede wszystkim w przyprawie chińskiej 5 smaków (gdzie jest jednym z głównych składników obok pieprzu, kopru, cynamonu i goździków), popularna przyprawa do wszystkich mięs, kompotów, alkoholi, herbat. Dzięki efektownemu wzorowi, od którego pochodzi określenie „gwiaździsty”, często używany w charakterze dekoracji.

Zastosowanie lub przepis

Kurczak biryani na szybko

**Składniki:**

:

Pół kg filetu z piersi kurczaka

Kolendra

Ćwierć szklanki mięty

Ząbek czosnku

Imbir łyżeczka

Kminek łyżeczka

Ćwierć szklanki jogurtu

Sól

**Składniki:**

na curry:

Średnia cebula

5 ząbków czosnku

---

2 łyżki imbiru

Kolendra łyżka

Ćwierć kubka mięty

Szklanka bulionu rosółowego

Łyżeczka kurkumy

2 łyżki przyprawy garam masala

Kilka goździków

Cynamon 2 łyżki

Pieprz

3 łyżki przyprawy curry

3 gwiazdki anyżu

Sól

Osobno:

Ryż

Zmieloną marynatą nacieramy kawałki filetów z kurczaka i przez noc zostawiamy w lodówce. Posiekane warzywa i przyprawy smażymy na patelni, kiedy będą już usmażone dolewamy bulion rosółowy i dorzucamy marynowane filety z kurczaka. Po przysmażeniu całości układamy zawartość patelni w naczyniu żaroodpornym, na wierzch wsypując ugotowany w międzyczasie ryż. Całość zapiekamy do pół godziny w 180 stopniach.