Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 15:47

Link do produktu: https://rafex.eu/asafetyda-1kg-p-2983.html



Asafetyda 1kg

Cena	**129,00 zł**
Numer katalogowy	**2983**
Kod EAN	**05902888018106**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Skład

mąka pszenna i ryżowa, guma arabska, kurkuma, asafetyda.

Charakterystyka

Jedna z najbardziej charakterystycznych przypraw Indii, pozyskiwana z rośliny krzewiastej o tej samej nazwie o nieprzyjemnym dla człowieka zapachu. Asafetyda to żywica, która wypływa ze specjalnie sporządzanych przez człowieka nacięć na łodydze i korzeniu krzewu. Surowa przypomina zapachem zepsutą cebulę lub czosnek (odpowiedzialne są za to związki siarki, w które roślina ta jest bogata).

Zastosowanie lub przepis

W Indiach jest uznawana za przyprawę pozwalającą ominąć religijny zakaz spożywania czosnku i cebuli: po wygotowaniu asafetyda traci brzydki zapach, zachowując podobne do tych warzyw właściwości smakowe i zapachowe.

Indyjskie Chutney z astafetydą

Składniki:
:

3 pomidory

1 cebula

2 papryczki chili

Curry 1 łyżeczka

Imbir 1 łyżeczka

Olej 2 łyżki

Gorczyca garść

Astafetyda

Sposób przygotowania:

Warzywa kroimy w drobną kosteczkę, następnie smażymy je na rozgrzanym oleju, często mieszając (najpierw smażymy cebule, później dorzucamy chili, na końcu pomidory). Dodajemy przyprawy, po chwili blendujemy na gładką masę.