



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.

