Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 21:04

Link do produktu: https://rafex.eu/asafetyda-mielona-z-kozieradka-1-kg-p-14165.html



Asafetyda mielona z kozieradką 1 Kg

Cena	**198,06 zł**
Numer katalogowy	**14165**
Kod EAN	**05902888113078**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Skład

Skład:
asafetyda,kozieradka

Charakterystyka

Przyprawa rodem z Indii, znana już w starożytności. Otrzymuje się ją z wysokich krzewów z rodziny koprowatych, jest rodzajem żywicy wypływającej z rośliny po nacięciu łodygi i korzenia. Sam krzew asafetydy wydziela nieprzyjemny zapach (stąd starożytne, wywodzące się z czasów Aleksandra Wielkiego określenie „śmierdzący palec”) i świeża żywica również pachnie nieprzyjemnie. Dopiero w trakcie gotowania/przetwarzania pozbywamy się mocnego, siarkowego zapachu i smaku, przypominającego zepsuty czosnek. W sprzedaży zwykle oferowana jest formowana żywica bądź już sproszkowana.

Zastosowanie lub przepis

Asafetydę stosuje się zawsze w niewielkiej ilości, może zastępować czosnek czy cebulę, w kuchni indyjskiej stosowana zwłaszcza przy potrawach wzdymających, towarzyszy daniom z mięs, ryb, soczewicy.

Indyjski ryż z pieprzem i asafetydą

Składniki:
:

1 szklanka ryżu

1 łyżka ziaren czarnego pieprzu

1 łyżeczka nasion kminu rzymskiego

1 łyżeczka nasion gorczycy

2 łyżki curry

Olej do smażenia

kilkanaście orzechów nerkowca

odrobina asafetydy

sól

Sposób przygotowania:

Ryż gotujemy pod przykryciem na wolnym ogniu przez 15 minut. W międzyczasie na patelni bez oleju prażymy ziarna pieprzu, który za chwile rozgniatamy w moździerzu, dodajemy tam kmin i również rozgniatamy. Następnie na rozgrzany olej wrzucamy gorczycę przyprawioną curry, po minucie dodajemy orzechy i asafetydę, na koniec dodajemy rozgnieciony pieprz z kminem, po chwili ugotowany ryż i całość mieszamy.