Dane aktualne na dzień: 17-11-2026 00:07

Link do produktu: https://rafex.eu/curry-czerwone-1-kg-p-13717.html

Curry Czerwone 1 Kg



Cena	**26,74 zł**
Numer katalogowy	**13717**
Kod EAN	**05902888110381**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Skład

kolendra, skrobia, kurkuma, liść laurowy, goździki, czosnek, sól, chilli, liście curry, cebula mielona, papryka ostra, gorczyca

Charakterystyka

Czerwone curry zawiera najostrzejsze czerwone papryczki, przez co jest najostrzejszą odmianą tej potrawy. Pasuje idealnie do mięsnych dań, które podaje się na ostro. Jest to jedno z najbardziej popularnych dań kuchni tajskiej.

Przepis na pikantne frytki z ryby

Składniki:

30 dkg piersi z kurczaka
olej
łyżeczka cukru
pieprz czarny
sól
wódka
3 pieczarki
curry
czosnek w proszku
2 łyżeczki keczupu
sos sojowy
2 duże marchewki

Przyrządzanie

Przygotować zalewę: wódka, sos, sojowy, cukier, sól, pieprz - włożyć do niego na 15 minut pierś z kurczaka pokrojona w drobne paski.
Usmażyć kawałki kurczaka na dużym ogniu, dość krótko, odłożyć na talerz.
Poddusić na dużym ogniu na patelni po kurczaku marchewkę pokrojoną w długie cienkie paski oraz pieczarki pokrojone w

talarki, co jakiś czas podlewając wodą, pod koniec posypać czosnkiem w proszku solą oraz pieprzem, dodać kawałki kurczaka, dodać curry (około 1 łyżeczki) oraz 2 łyżeczki keczupu i jeszcze kilka minut dusić na małym ogniu.
Podawać z ryżem.

Ciekawostki

Żółte curry jest najbardziej delikatne i łagodne w smaku, zielone jest nieco pikantne ze względu na zielone papryczki chilli, a czerwone curry jest najostrzejsze, zawdzięcza to czerwonym papryczkom.