Dane aktualne na dzień: 17-11-2026 23:36

Link do produktu: https://rafex.eu/curry-z-indii-1-kg-p-166.html



Curry Z Indii 1 Kg

Cena	**24,77 zł**
Numer katalogowy	**166**
Kod EAN	**05902888000477**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Skład

kolendra, kurkuma, kozieradka, kmin rzymski, imbir, goździki, koper włoski, liść laurowy, czosnek, cynamon, sól, pieprz czarny, suszone mango, kukurydza.

Charakterystyka

Indyjskie curry jest bardzo uniwersalną potrawą, ale najczęściej jest bazowane na mięsie, rybach, warzywach i owocach morza. Podawane jest w sosie, zazwyczaj dania są bardzo pikantne.

Przepis na kurczaka z kuskusem

Składniki:

1 szklanka kaszy kuskus
2 piersi z kurczaka
1 czerwona cebula
1 marchewka
2 ząbki czosnku
1 puszka czerwonej fasoli
1 łyżeczka białego pieprzu
1/4 łyżeczki curry
1 łyżka słodkiej papryki
olej do smażenia
2 łyżki masła
posiekana natka pietruszki

Przyrządzanie

Mięso pokroić w paski. Kaszę zalać wrzątkiem. Przyprawy wymieszać i obtoczyć w nich mięso. Cebulę pokroić w piórka,

czosnek w kostkę, marchewkę w talarki.

Mięso i warzywa smarzyć ok. 5 minut. Przykryć i dusić, aż mięso zmięknie. Dodać kaszę, masło i osączoną fasolę, doprawić. Potrawę posypać natką pietrusz

Ciekawostki

Curry ze Sri Lanki jest ostrzejsze w smaku, przyprawy są prażone i palone, przez to curry ma barwę ciemnobrązową.