

Link do produktu: <https://rafex.eu/pasta-curry-z-malajskiego-przyladka-w-proszku-50-g-p-200762.html>

## Pasta Curry Z Malajskiego Przylądka W Proszku 50 G



rafex.eu

|                  |                       |
|------------------|-----------------------|
| Cena             | <b>2,96 zł</b>        |
| Numer katalogowy | <b>RAFEX000657</b>    |
| Kod EAN          | <b>05902888136954</b> |
| Producent        | <b>Rafex</b>          |

### Opis produktu

#### Skład

Kolendra, kurkuma, kozieradka, kardamon, kminek, cynamon, czarny pieprz, liście curry, goździki, koper włoski, gorczyca, cayenne i imbir.

#### Charakterystyka

Wyjątkowe wydanie curry, z wyrazistym słodko-ostrym smakiem. Pikantny smak, który jednak nie powoduje zbyt dużego uczucia rozgrzewania.

#### Zastosowanie

Absolutnie konieczna w daniach indyjskich i dalekowschodnich. Świetnie pasuje do drobiu, a le także jagnięciny czy wołowiny. Na tym nie koniec, bo świetnie sprawdzi się w swojskim rosole, a także sałatkami, w których mocnym **Składniki:** em są krewetki.

#### Ekspresowy kurczak curry

##### **Składniki:**

:

200g pomidorów w puszcze

500 g filetu z kurczaka

cebula

2 ząbki czosnku

imbir - szczypta

10 dag płatków migdałów

ćwierć kostki masła

olej

mały jogurt naturalny

kilka kropel soku z cytryny

4 łyżki pasty curry z malajskiego przylądka w proszku RAFEX

Kurczaka należy usmażyć, przyprawić delikatnie. Następnie dodać cebulę i czosnek. Gdy czosnek i cebula się zrumienia, dodajemy pomidory, płatki migdałów i imbir, gotujemy przez 20 minut. Warto podlać wodą te **Składniki:**

. Na końcu dodajemy jogurt i masło, przyprawiamy też pastą curry. Po tej czynności gotujemy przez kwadrans.