

## Patak's Pasta Korma Curry (Kokos i kolendra) łagodna/średnio ostra



**Cena :**

**16,99 zł**

Producent : **PATAKS**

Stan magazynowy : **< 0**

Średnia ocena : **brak recenzji**

Curry Pasty firmy Patak są wspaniałe do sporządzania marynat..Używane same lub w rozcieńczeniu z czystym jogurtem 50:50. Zamarynuj mięso w paście potem upiecz , zgriluj lub zrób barbequ.

**Składniki:** woda, przyprawy mielone (12%) [kolendra 4%, kurkuma, przyprawy, papryka, kminek, kozieradka], olej rzepakowy (11%), cukier, koncentrat pomidorowy (5%), sól, mąka kukurydziana, przecier imbirowy, przecier czosnkowy, suszone kokos (3%), kwas (kwas octowy), suszona cebula, **gorczyca mielona**, suszone liście kolendry. **Może zawierać śladowe ilości orzechów! Ten produkt musi być ugotowany!**

**Bez sztucznych - konserwantów, barwników, aromatów.  
Odpowiedni dla wegetarian. Bezglutenowe.**

### Przykładowy przepis: Navratan Korma

Danie dla 4 osób

#### Składniki:

2 łyżki stołowe oleju roślinnego  
1 średnia cebula - krojona w kostkę  
1 łyżeczka posiekanego imbiru  
1 łyżeczka cukru  
145g - 1/2 słoika Korma Curry Paste  
500g wybranych warzyw  
400ml mleka kokosowego  
50ml śmietany kremówki  
3 łyżki stołowe prażonych migdałów (opcjonalnie)  
1 łyżeczka posiekanych liści kolendry (opcjonalnie)  
50ml wody

#### Sposób przyrządzenia:

W rondlu, na 2 łyżkach oleju, podsmaż na złoto 1 cebulę, drobno posiekaną. Dodaj 1 łyżeczkę posiekanego imbiru i ½ słoika pasty Korma Curry, podsmażaj przez ok 1-2 min. Dodaj 50ml wody i podsmażaj aż woda wyparuje. Dodaj 500g wybranych warzyw, dodaj 400ml mleko kokosowego, 50ml śmietany kremówki i łyżeczkę cukru. Gotuj aż warzywa będą miękkie. Można udekorować prażonymi migdałami i posiekanymi liśćmi kolendry.

**Uwaga: wygląd opakowania może się różnić!**

**Waga: 290g**

**Waga Brutto: 550g**

**Producent : Patak's**