

## Tajska pasta curry-Panang 50g



**Cena :**  
**3,49 zł**

Producent : **Cock**

Stan magazynowy : **poniżej średniego**

Średnia ocena : **brak recenzji**

Tajska pasta curry-Panang

**Skład:** suszone czerwone papryczki chilli (27%), trawa cytrynowa, szalotka, czosnek, sól, skórka papedy (limonki kaffir), alpinia lekarska (galangal), kmin rzymski mielony, nasiona kolendry.

**Sposób użycia (porcja dla 2-3 osób):**

1. 50g. pasty curry podsmażyć przez minutę na niewielkim ogniu na 2 łyżkach oleju jadalnego.
2. Wlać 400ml. mleka kokosowego. Podgrzewać przez minutę cały czas mieszając.
3. Dodać 250g. wybranego mięsa i dusić, mieszając, aż mięso będzie miękkie.
4. Dodać sos rybny, cukier palmowy i inne przyprawy do smaku.
5. Dodać pokrojoną w plasterki papryczkę chilli, liście papedy (limonki kaffir).
6. Udekoruj liśćmi bazylii. Podawaj z ryżem gotowanym na parze.

**Waga netto: 50g.**

**Wyprodukowano w Tajlandii.**

Watermark