

## Mieszanka przypraw do potraw z kurczaka - MDH Chicken Curry Masala



**Cena :**

**10,99 zł**

Producent : **MDH**

Stan magazynowy : **< 0**

Średnia ocena : **brak recenzji**

### Chicken Curry Masala-mieszanka przypraw do potraw z kurczaka

#### Składniki:

kolendra, chilli, kmin rzymski, kurkuma, sól, pieprz czarny, liście kozieradki, **gorczyca**, nasiona kozieradki, cynamon, kardamon brązowy, goździki, gałka muszkatołowa, kwiat muszkatołowy, asafetyda.

#### Przykładowy przepis:

1. Umyj i pokrój 1kg. kurczaka na 8 kawałków, odstaw. Podgrzej 100g. oleju lub klarownego masła na patelni, podsmaż na złoto 3 posiekane w kostkę cebule. Dodaj 3 pokrojone pomidory, 0,5 łyżeczki ostrej papryki i dokładnie wymieszaj. Dodaj 15g. mieszanki przyprawy do curry z kurczaka i sól do smaku. Podsmażaj ciągle mieszając przez ok. 2-3 minuty. Dodaj kawałki kurczaka i smaż przez 10 minut. Dodaj 100g. ubitego jogurtu naturalnego, 60ml. wody i wymieszaj. Zmniejsz ogień, przykryj i duś przez 20 minut. Od czasu do czasu mieszaj, żeby kurczak nie przywarł do dna. Dodaj 15 ml. soku z cytryny i 2g. suszonych liści kozieradki, wymieszaj i podawaj.

**Waga: 100g.**

**Producent - firma MDH**

Watermark