

## Mieszanka przypraw w paście do Vindaloo Curry



**Cena :**

**8,00 zł**

Producent : **Asia Home Gourmet**

Stan magazynowy : **średni**

Średnia ocena : **brak recenzji**

Vindaloo to ostro-kwaśne danie z południa Indii. Danie przywędrowało do Indii z Portugalii. Po portugalsku oznacza to danie z winem i czosnkiem. W indyjskiej wersji wino zostało zastąpione octem i urozmaiczone wieloma aromatycznymi przyprawami.

**Skład:** olej sojowy, czerwona papryka chilli, sól, kolendra, ocet, przecier pomidorowy, czosnek, cukier, imbir, olej sezamowy, czarny pieprz, cynamon, gorczyca, naturalne zioła i przyprawy, tamaryndowiec.

Nie zawiera glutaminianu sodu, konserwantów ani sztucznych barwników.

### Sposób przyrządzenia (4 porcje)

#### Potrzebne produkty:

- 1 opakowanie mieszanki przypraw do vindaloo curry
- 450g. piersi z kurczaka, pokrojonej w ok. 2cm kostkę
- 1 łyżka oleju roślinnego
- 1 duża cebula, pokrojona w plasterki
- 110ml przecieru pomidorowego lub posiekanych pomidorów
- 75ml wody

1. Na nieprzywieralnej patelni podgrzej olej na średnim ogniu. Dodaj cebulę i przyprawę i podsmażaj przez dwie minuty, ciągle mieszając.
2. Dodaj mięso z kurczaka i smaż mieszając przez 3 minuty. Dodaj przecier pomidorowy i wodę. Doprowadź do wrzenia.
3. Zmniejsz ogień, przykryj i duś przez 15 minut (lub do czasu kiedy mięso będzie miękkie) od czasu do czasu mieszając. Podawaj na gorąco z ryżem lub plackami naan.

Zamiast kurczaka można użyć wołowiny, baraniny, ryby, owoców morza lub warzyw, dostosowując czas gotowania do użytych składników. Dla wzbogacenia smaku można dodać 3 łyżki gęstej śmietany lub kremu kokosowego przed podaniem.

**Waga netto: 50g.**

**Wyprodukowano w Tajlandii.**