

## Mieszanka przypraw w paście do Korma



**Cena :**

**8,00 zł**

Producent : **Asia Home Gourmet**

Stan magazynowy : **brak w magazynie**

Średnia ocena : **brak recenzji**

Korma to dość łagodne danie, pochodzące z południowych Indii. Smak potrawy często wzbogacany jest orzechami nerkowca, migdałami lub innymi orzechami oraz mlekiem kokosowym.

Skład: olej sojowy, kolendra, czosnek, imbir, sól, cebula, przecier pomidorowy, czerwona papryka chilli, kurkuma, pieprz czarny, anyż gwiazdkowy, kmin rzymski, przyprawy i zioła, tamaryndowiec.

Nie zawiera glutamianu sodu, konserwantów ani sztucznych barwników.

Sposób przygotowania (4 porcje)

Potrzebne składniki:

- 1 opakowanie mieszanki przypraw do korma
- 450g. piersi z kurczaka, pokrojonej w ok. 2cm. kawałki
- 1 łyżka oleju roślinnego
- 1 duża cebula, posiekana
- 220ml. wody
- 2 łyżki tłustej śmietany lub kremu kokosowego lub jogurtu
- 2 łyżki płatków migdałowych lub pokruszonych orzechów nerkowca

1. Na nieprzywieralnej patelni podgrzej olej na średnim ogniu. Dodaj cebulę i mieszankę przypraw do korma i podsmażaj, mieszając, przez 2 minuty.
2. Dodaj kurczaka, smaż, mieszając, przez 3 minuty. Dodaj 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. Zdejmij z ognia i dodaj śmietankę lub jogurt tak, aby się nie zważyła. Udekoruj migdałami/orzechami nerkowca. Podawaj gorące.

Zamiast kurczaka można użyć innego mięsa, ryb, owoców morza lub warzyw, dostosowując czas gotowania do użytych składników.

Waga netto: 50g

Wyprodukowano w Tajlandii.