

Link do produktu: <https://www.deesis.com.pl/trs-kolendra-mielona-100g-prosto-z-indii-p-4521.html>



Trs Kolendra mielona 100g. Prosto z Indii

Cena

8.00 zł

Kod EAN

5017689003142

Opis produktu

Oferuje Państwo Kolendra i jeden moja prywatne przepis :

Z tymi znakomitymi przyprawami łatwo i szybko można przyrządzić zdrowe i przepyszne egzotyczne danie.

Np.: 1kg piersi kurczaka pokroić w kostkę,

dodać pokrojoną w paseczki cebulę,

dwa zmiążdżone ząbki czosnku,

1 plasterek świeżego imbiru, jeżeli nie macie świeżego to szczypta imbiru w proszku

2 szt świeżego pomidora pokroić w kostkę

Śmietana 18 %

Na rozgrzany olej wrzucić 2 -4 szt zielonego kardamonu, dorzucić cebulę chwilę smażyć pilnować aby się nie spaliła, kiedy cebula ładnie się zeszkli dołożyć pomidory, po 3 -4 minutach dołożyć czosnek i imbir oraz łyżeczkę kminku mielonego, szczypta garam masala oraz szczypta kolendry mielonej, szczypta curry , szczypta kurkuma jeżeli, lubicie zjeść na ostro to można dodać szczyptę czerwonego chili.

Chwilę to wszystko razem poddusić i gdy aromat będzie naprawdę oszałamiający dołożyć pokrojoną w kostkę pierś kurczaka i smażyć 5-6 minut w sosie, poczym dolać szklankę ciepłej wody . i dusić ok.20 minut Do momentu gdy sos zgęstnieje, zaprawić śmietaną.

Podawać z ryżem

Smacznego

Kolendra mielona doskonała jako dodatek do mięs, warzyw jak i do deserów. Smak lekko słodkawy. Kolendry nie należy spożywać na surowo, tylko i wyłącznie po zagotowaniu.

Można nią doprawiać zupy, mięsa, marynaty itd. ale w starożytności była też wykorzystywana dla poprawy męskiej potencji (pomnożenia nasienia). Zakupione opakowania kolendry zostaną zapakowane i wysłane w sposób uniemożliwiający ich przypadkowe uszkodzenie.

100 gm.