

**Panch Puren – Koření 5 vůní (Bengali Five Spice),
indická směs koření TRS 100g**



Koření na zeleninu, maso i ryby, everoindická kořenící směs, skládající se z pěti různých koření.

~~55,00 Kč~~ 55,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 55,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [TRS, Velká Británie](#)

Bengali Five Spice - Klasická severoindická kořenící směs, skládající se z **pěti různých koření**: hnědá hořčičná semínka, Nigella (černý kmín), semena fenyklu, kmínu a semena pískavice řecké seno. **Koření na zeleninu, maso i ryby.**

Tip: Panch Puren je tak silný, že dodává úžasnou hloubku a chuť téměř jakémukoli pokrmu nebo kuchyni, zejména v pikantních a slaných pokrmech. Panch Puren je častěji přidáván do kari k aromatické vůni. Chcete-li chuť, jedinečnost a skvělé aroma TRS Panch Puren, zkuste jej přidat třeba na cibuli, při smažení a dostanete sladkou, dlouhotrvající vůni.

Aroma se z koření extrahuje např. zahřátím v oleji. Nebo si můžete koření vařit ve vodě a používat jej k pošírování. Při přípravě ragú dejte koření do sáčku a nechte vařit s pokrmem.

Panch puren pomáhá přinést chuť zeleniny, hovězího masa, ryb nebo čočky. Mletý panch puren se hodí k: sýru, vejším, rybám, zvěřinovým jídlům, jehněčímu, vepřovému masu, drůbeži, salátům, do klobás, polévek, na steaky, jahody, rajčata, paneer.

Země původu - Indie, TRS

Obsah: 100 g
