

PAV BHAJI masala 500g



Směs koření Pav Bhaji Masala je určena především pro přípravu rýžových pokrmů jako jsou rizota či kičeri. Hodí se i do jakéhokoli indického kari.

~~411,00 Kč~~ 1,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 411,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [DNM Company](#)

Směsiskoření Pav Bhaji Masala je určena především pro přípravu rýžových pokrmů jako jsou rizota či kičeri. Hodí se i do jakéhokoli indického kari.

Složení: v různém poměru: koriandr, chilli, sušený mango prášek, kmín, jodidovaná sůl, fenykl, kasie, sušený zázvor, černý pepř, hřebíček, anýz, muškátový oříšek, muškátový květ

Chuť a použití: Indické směsi koření, které obsahují v názvu "Bhaji" jsou obvykle určeny pro zeleninové a vegetariánské kari, ale také ostatním pokrmům dodávají jedinečnou chuť a specifickou barvu. Pav Bhaj Masala je výborná k přípravě svačin i hlavních jídel, proto by neměla chybět v žádné kuchyni.

Recept: Zdravá zeleninová směs

Uvaříme 2 velké brambory oloupané a nakrájené na malé kostky. Zvlášť ještě uvaříme 150g zeleniny (např.: mrkev, květák, hrášek, brokolici, zkrátka to, na co máme chuť). V hluboké pánvi osmažíme dozlatova 1 malou jemně pokrájenou červenou cibulku. Přidáme větší rajče pokrájené na kostky, sůl a směs koření pav bhaji masla. Dusíme, dokud rajče nezíská konzistenci pyré. Do pánve přidáme vařenou zeleninu, podle potřeby dolijeme vodu a společně ještě pár minutek povaříme. Podle chuti dokoříme. Podáváme s indickými plackami čapátí (chapattis).

Skladujte na suchém a chladném místě. Po otevření doporučujeme uchovávat ve vzduchotěsné nádobě.

Země původu: Indie

Obsah balení: 500g
