

## Tandoori Masala, koření 100g



Směs koření ke grilování, pochází z indické kuchyně a má široké použití nejen v indické kuchyni. Požívá na kuřecí maso, na rybí maso, na grilování i pečení.

~~42,00 Kč~~ 25,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 42,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Heera](#)

---

**Tandoori masala je směs koření ke grilování.** Kořenící přípravek tandoori masala pochází z indické kuchyně a má široké použití v indické kuchyni.

**Použití:** Koření tandoori masala používá na kuřecí maso, na rybí maso, na grilování i pečení, a k dochucení omáček

Tandoori masala se vyskytuje se v různých variantách, dle oblastí. Používáme ji jak na masa, tak k dochucení masových štáv i do kuskusu, na rýži a zeleninu. Vždy je lepší, když ji necháte odležet. Při nakládání můžete použít i jogurt nebo zakysanou smetanu a vždy přisolíme.

**Složení:** koriandr, sůl pískavice řecké seno, kmín, skořice, chilli, pepř, zázvor, cibule, česnek, hořčice, bobkový list, muškátový oříšek, barvivo E124 a E102, kyselina citrónová, hřebíček, muškátový květ a kardamon.

**Obsah:** 100g

#### **Recept na KUŘE TANDORI v bílém jogurtu**

**Ingredience:** bílý jogurt (běžný kelímek), koření Masala Tandori, sůl, cukr, ocet, česnek, cibuli.

**Postup:** Rozmícháme bílý jogurt s vrchovatou lžičku indického koření Masala Tandori, přidáme na špičku nože soli a cukru. Můžeme přidat čenek a cibuli, podle uvážení. Přidáme polévkovou lžící octa. kuře či jednotlivé kousky ve směsi obalíme a necháme přes noc v chladu. Poté grilujeme, nebo pečeme. Do pekáče dáme jen malé množství tuku, aby nedošlo k přichycení masa. Pak už jen počkáme, až bude kuře červené. Báječná chuť kuřete je doplněna dostatečným množstvím sosu.

---