

Link do produktu: <http://www.wrocmysydzioz.pl/tandoori-masala-600g-p-139.html>



Tandoori Masala (600g)

Cena	29,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5906723369149
Producent	NMR

Opis produktu

Tandoori Masala to mieszanka przypraw niezwykle popularna w kuchni indyjskiej, arabskiej i pakistańskiej. Przyprawa ta jest dość pikantna z wyczuwalnym zapachem i smakiem kminu rzymskiego, kolendry i papryki. Tandoori Masala polecana jest szczególnie do dań z kurczaka, które dzięki przyprawie nabierają intensywny czerwony kolor i niezapomniany smak. Dodatek Tandoori Masala NMR do dań warzywnych, potraw z ryb, wszelkiego rodzaju dipów i sosów pomoże nam stworzyć smaki będące rozkoszą dla podniebienia.

Skład mieszanki Tandoori Masala NMR: kolendra, kmin rzymski, chilli, sól, cynamon, goździki, pieprz czarny, kardamon, imbir, papryka, kozieradka, kurkuma, czosnek.

Nie zawiera konserwantów ani wzmacniaczy smaków.

Przepis na kurczaka tandoori:

mięso z udek kurczaka bez skóry lub udka z kurczaka

1 kubeczek jogurtu naturalnego lub typu greckiego (150 - 200g)

tandoori masala NMR

1 łyżka koncentratu pomidorowego

1 łyżka oleju

sok z połowy cytryny lub limonki

Mięso dokładnie myjemy i nacinamy największe kawałki aby aromaty przyprawy przedostały się do środka. Mięso skrapiamy sokiem z cytryny lub limonki i odstawiamy. Jogurt mieszamy z koncentratem pomidorowym, olejem i mieszanką tandoori masala NMR do uzyskania jednolitej konsystencji. W otrzymanej marynacie maczamy kawałki kurczaka - każdy kawałek musi być dokładnie obtoczony w marynacie. Wkładamy do lodówki na co najmniej 3-4 godziny, a najlepiej na całą noc. Po tym czasie układamy kawałki na papier do pieczenia i wkładamy do piekarnika nagrzanego 220 - 230 stopni na ok 20 minut (lub nieco dłużej gdy pieczemy mięso z kością). Latem możemy mięso nadziać na patyczki i grillować do czasu aż mięso będzie miękkie (najlepiej użyć wtedy aluminiowych tacek).