

Link do produktu: <https://przyprawybezglutenowe.pl/curry-100g-p-77.html>



Curry 100g

Cena	5,50 zł
Kod EAN	5907451201749
PKWiU	10.84.12.0
Zawartość alergenów	Produkt bezglutenowy, Zawiera gorczycę

Opis produktu

Kraj produkcji: Polska

Curry to wszechstronna mieszanka przypraw, która jest szeroko wykorzystywana w kuchniach Azji Południowej i Południowo-Wschodniej, a także w innych częściach świata. Oto kilka potraw, do których można dodać curry:

- **Curry kurczaka:** To popularne danie, w którym kurczak jest gotowany w sosie curry z dodatkiem warzyw i mleka kokosowego.
- **Curry jagnięce:** Jagnięcina jest często używana w daniach kuchni indyjskiej i pakistańskiej, takich jak curry z jagnięciną.
- **Curry rybne:** Ryby, takie jak łosoś, krewetki czy dorsz, mogą być przygotowywane w sosie curry.
- **Curry warzywne:** Danie warzywne z curry to pyszna opcja dla wegetarian i wegan. Możesz użyć różnych warzyw, aby stworzyć różnorodne warianty tego dania.
- **Curry z ciecierzycy:** Curry z ciecierzycy (chana masala) to kolejna popularna wegetariańska potrawa z curry.
- **Kari:** To popularne danie w kuchniach Malezji, Indonezji i Singapuru, w którym mięso lub warzywa są gotowane w sosie curry.
- **Currywurst:** To niemiecka potrawa, w której kielbaski są podawane z sosem curry.
- **Ramen z curry:** Niektóre warianty ramenu są przyprawiane curry, nadając mu wyjątkowy smak.
- **Potrawy z jajek:** Jajka mogą być przygotowywane w sosie curry, tworząc dania takie jak jajka po indyjsku.
- **Potrawy z ryżu:** Sos curry może być podawany z ryżem, tworząc smaczne dania.
- **Sosy i marynaty:** Curry może być używane do przyprawienia różnych sosów do mięsa, ryb i warzyw, a także jako marynata przed grillowaniem lub pieczeniem.

Curry jest nie tylko smaczne, ale także wszechstronne, co pozwala na tworzenie różnorodnych potraw o różnych stopniach ostrości i smaku. Możesz dostosować rodzaj curry i ilość użytej przyprawy do swoich preferencji smakowych, aby stworzyć danie, które spełnia Twoje oczekiwania.

Składniki: kolendra, kurkuma, kozieradka, papryka ostra, kmin rzymski, sól, pieprz czarny, cynamon, gorczyca, imbir, liść laurowy.