



Curry Panang

Cena brutto	7,35 zł
Cena netto	6,81 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	pm373
Teren wysyłki	Polska
Czas dostawy	2 - 7 dni roboczych
Opakowanie	Papier lub doypack
Pakowanie	Produkty pakujemy do torebek w dniu wysyłki.
BDO	000061887

Opis produktu

Curry Panang to tajska inspiracja kuchnią Malezji. Połączenie cytrusowych smaków z korzennymi przyprawami daje orzeźwiające połączenie.

Jak stosować Curry Papang?

Danie Curry Panang bazuje na mięsie wołowym lub kurczaku. W wersji wegetariańskiej mięso można zastąpić tofu. Mięso lub tofu zanurz w marynacie przygotowanej z oliwy, soku z limonki i przyprawy Curry Panang i odstaw na kilka godzin do lodówki. Na woku podsmaż czosnek z imbirem i dodaj mięso. Przesmażone mięso odstaw na talerz, aby odpoczęło i na wok wrzuć posiekaną cebulę dymkę, papryczki chilli. Gdy warzywa się zeszkłą dodaj mięso i pozostałą marynatę, aby utworzyła sos. Sos można doprawić jeszcze sosem sojowym. Danie podaj z ryżem ugotowanym na sypko.

Składniki: papryka słodka, cebula, limonka, trawa cytrynowa, galangal, kumin, kolendra ziarno, pieprz czarny, czosnek.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Masa netto: 50g , 100g , 250g , 500g , 1kg

Opakowanie: szczelna torebka strunowa