

Indian Curry Mix

Curry on, curry on...

Spizing

Selected Spices,
Authentic recipes

Сготви лесно
нещо различно



Ароматен микс от подправки, носещ вкуса на Индия. Подходящ за всички видове индийски кърита, тандури и масали. Добавя екзотична нотка към всяка любима ваша рецепта.



Подходящо за вегани, вегетарианци и консумиращи месо. Без овкусители, оцветители, консерванти, концентрирани екстракти и подобрители на вкуса (мононатриев глутамат), ГМО.

Подправките са подходящи за сухо или мокро мариноване, барбекю, печене на месо и зеленчуци във фурна, готвене на яхнии, супи и аламинуту.

Използвайте ориентировъчно 1 с.л. от микса на 1 килограм месо или зеленчуци. Не съдържа сол и захар - добавете на вкус ако желаете.

Съветваме да използвате с пиле, агне, телешко, риба, зеленчуци.

Пикантна риба на фурна

1. Вземете 4 филета или 1 голяма риба (около 1кг). Ако ползвате цяла риба направете по няколко разреза в кожата и.
2. В 100г кисело мляко сложете 1 с.л. Indian Curry mix, 1 ч.л. сол и по желание лют пипер и направете марината.
3. Намажете рибата с марината от вън и вътре и оставете да преседи 20 минути.
4. Междувременно нарежете на резени 4 картофа и ги овкусете със сол, черен пипер и малко зехтин.
5. В загрята на 200С фурна печете картофите 15-20 минути, след което ги разбъркайте и преместете в краищата на тавата, а в средата сложете рибата. Печете я 20-25 минути или до готовност.

Гъби тангури

1. В 150г кисело мляко сложете 1 с.л. Indian Curry mix, 2 ч.л. сол., 1 ч.л. настърган чесън и 1 ч.л. настърган джинджифил и направете марината. По желание добавете червен пипер за цвят и/или лют пипер.
2. В марината сложете 700 г - 1кг почистени гъби (ако са едри, нарязани на филии) и оставете да преседят 20 минути.
3. Сложете гъбите в тава и печете в загрята на 220°С фурна 20-25 минути. Ако използвате малки гъби можете да ги нанижете цели на шишчета. Обърнете поне веднъж по време на печенето.