



Żółta pasta curry 50 g Mae Supen

Cena: **4,50 zł** brutto

Producent: Mae Supen

Nr referencyjny: 8859240300218

Pełny opis produktu

Żółta pasta curry 50 g Mae Supen

Niech Twoja kreatywność przejmie kontrolę. Tajskie pasty curry znajdują zastosowanie w nieograniczonej gamie dań nie tylko azjatyckich. Użyj ich wszędzie tam gdzie zabierze Cię Twoja wyobraźnia. Celebryzuj z nami autentyczne smaki Azji! Daj się przenieść na ulice Tajlandii. Nasze tradycyjne receptury tajskich past curry zapewnią niesamowite doznania smakowe, wystarczą tylko 2 łyżki stołowe pasty, aby odmienić każdą potrawę.

Pasty występują w trzech kolorach: żółtym, zielonym i czerwonym. Czym się różnią od siebie?? Przede wszystkim ostrością. Żółte curry jest delikatne i łagodne, czerwone posiada średnią ostrość, natomiast najostrejszą wersję stanowi zielona pasta curry, która swój smak i ostrość zawdzięcza zielonym papryczkom chili.

Dlaczego wybieramy dania z dodatkiem curry? Mieszkańcy Azji uważają, że to jedna z najzdrowszych potraw świata. Curry niewątpliwie przywraca prawidłowe funkcjonowanie wątroby, zmniejsza apetyt, reguluje procesy trawienne oraz obniża ryzyko cukrzycy i chorób serca. Tak jak większość ostrych potraw przyspiesza spalanie tłuszczu. A co za tym idzie posiada właściwości wspomagające utratę wagi. Dodatkowo curry wspomaga pracę mózgu i chroni przed chorobą Alzheimera.

Sposób przygotowania (porcja dla 2-3 osób):

1. Na patelni na średnim ogniu podsmaż 50 g pasty curry z 1-2 łyżkami oleju, do momentu aż pasta zacznie pachnieć. Następnie dodaj 250 g pokrojonej w plastry piersi z kurczaka lub innego mięsa.
2. Dodaj 250 ml mleka kokosowego i mieszaj, aż mięso się ugotuje. Dodaj 1 szklankę wody (200 ml), pokrojoną w kostkę cebulę, ziemniaki i marchewkę. Gotuj do momentu, aż warzywa będą miękkie.
3. Dopraw potrawę cukrem palmowym i solą.
4. Wyłącz ogień, a następnie udekoruj chrupiącą, smażoną szalotką. Podawaj z ryżem lub pieczywem.

Po otwarciu przechowywać w lodówce.

Najlepiej spożyć przed: data przydatności do spożycia na opakowaniu.

Składniki: trawa cytrynowa 26,5%, czosnek: 20%, szalotka 14,5%, sól 11%, chilli 10%, galangal 9,5%, curry w proszku 6%, nasiona kolendry 1,4%, limonka kaffir 1%, regulator kwasowości: kwas cytrynowy 0,1%.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g

Wartość energetyczna: 462 kJ / 110 kcal
Tłuszcz: 0,87g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,26 g
Węglowodany: 21,9 g
w tym cukry: 2,37 g
Białko: 3,63 g
Sól: 12,65 g

Waga: 50 g

Kraj pochodzenia: Tajlandia