



Kari



Tradičná orientálna zmes založená na kurkume, koriandri a rímskej rasci, ktorá sa vyznačuje sladkasto korenistou chuťou a výrazne žltou farbou. Sladkastú chuť klinčeka a muškátového kvetu dopĺňa osviežujúci d'umbier a štiplavé čili, typickú farbu dodáva kurkuma. Používa sa na ochutenie dusených pokrmov z hydiny, bravčového, teľacieho alebo jahňacieho mäsa, do smotanových omáčok a polievok. Výraznú farbu a pikantnú chuť dodá aj ryži alebo strukovinám.

Tip! Vyskúšajte pridať kari do cestovinového alebo ryžového šalátu. Okrem zaujímavej farby vás prekvapí aj jedinečnou orientálnou chuťou.

Recept Bravčové kotlety s karí a šampiňónmi (4 porcie) Ingrediencie: 4 bravčové kotlety, 3 lyžice oleja, 1 cibuľa, 200 g šampiňónov, 1 lyžica hladkej múky, 100 ml vody, 100 ml bieleho vína, 100 ml smotany na šľahanie, 1 lyžica zmesi Kari, soľ. Naklepané kotlety osolte a z oboch strán opečte na rozpálenom oleji. Na panvici speňte cibuľu nakrájanú na prstienky, pridajte plátky šampiňónov a poprášte múkou. Pridajte mäso, zmes podlejte vodou a duste asi 15 minút, kým mäso nezmäkne. Na záver pridajte víno, smotanu, kari a ešte krátko poduste. Kotlety podávajte s ryžou preliate omáčkou.

Zloženie: kurkuma mletá, koriander mletý, rímska rasca mletá, senovka grécka mletá, rasca mletá, korenie čierne mleté, zázvor mletý, klinček mletý, čili paprika mletá, muškátový kvet mletý, jedlá soľ, kardamóm mletý, zmes korenín, látka protihrudkujúca E 341.

Môže obsahovať sezam, horčicu, zeler, lepok, sóju, arašidy.