

Prymat[®]

GASTROline

NOWOŚĆ
kwiecień 2023

Przyprawa
do dań kuchni Indyjskiej
Tikka Masala



ZAMÓW

Prymat[®]

GASTROline

CECHY PRODUKTU

Przyprawa do dań kuchni indyjskiej **Tikka Masala** to kompozycja przypraw o intensywnym, lekko pikantnym smaku i aromacie. Zawierająca m.in. kolendrę, kmin rzymski, gałkę muszkatołową, cynamon, słodką paprykę, czosnek i czarny pieprz.



Prymat[®]

GASTRO *line*



CECHY PRODUKTU

Przyprawa jest idealna do przyrządzania popularnych potraw inspirowanych tradycyjną kuchnią indyjską i pakistańską takich jak: **paneer tikka, tikka z kurczakiem, tikka z grzybami, tikka z rybami itp**

Prymat[®]

GASTROline

DO SOSU



JAK UŻYWAĆ?

Przyprawa w połączeniu ze śmietaną lub mlekiem kokosowym stworzy aromatyczny sos zwany masala, który jest częścią najpopularniejszej obecnie potrawy kuchni indyjskiej – **kurczaka tikka masala**.

Prymat[®]

DO MARYNAT

GASTRO *line*



JAK JESZCZE JEJ UŻYWAĆ?

Przyprawa w połączeniu z olejem rzepakowym idealnie sprawdzi się jako **marynata do mięs** drobiowych jak i baraniny. Dzięki niej uzyskasz piękny kolor i aromat, a mięso będzie bardziej soczyste.

Prymat[®]

GASTROline

PRZEPIS

1. 400-500 g kurczaka pokroić, dodać trochę oleju i podsmażyć.
2. Rozpuścić przyprawę (35g) w 100 ml wody i wlać na patelnię.
3. Dodać 200 ml śmietanki 30%
4. Gotować na wolnym ogniu przez ok. 5 min.

Prymat[®]

GASTRO *line*

**W jakich daniach możesz
jeszcze wykorzystać naszą
przyprawę?**

Robert Sowa poleca....



1. Łopatką jagnięcą Tikka Massala z sałatką z pomidorów z kolendry.
2. Pikantną potrawką z kurczaka z warzywami Tikka Masala
3. Gulasz warzywny Tikka Masala
4. Szaszłyki z indyka Tikka Masala
5. Kurczak zagrodowy Tikka Masala

Łopatka jagnięca Tikka Massala z sałatką z pomidorów z kolendry.

SKŁADNIKI:

1 łopatka jagnięca około 1,5 kg

Marynata ;

1 łyżkę musztardy francuskiej Prymat GastroLine

200ml gęstego kefiru

3 łyżki oliwy z oliwek

1 łyżkę miodu wielokwiatowego

3 łyżki przyprawy **Tikka Masala Prymat GastroLine**

Podajemy z ;

Chlebki pita lub chrupią bagietka

1 pęczek posiekanej kolendry

3 pokrojone w kostkę pomidory malinowe

1 posiekana w piórka czerwona cebula

1/2 szklanki owoców z granatu

3 oliwy z oliwek

Do smaku; sól morską, pieprz cayenne Prymat

SPOSÓB WYKONANIA:

Wszystkie składniki marynaty dokładnie mieszamy , nacieramy mięso i wkładamy do lodówki na noc (12 godzin)

Mięso wyjmujemy, przekładamy do pojemnika żaroodpornego i w temperaturze pokojowej wkładamy do nagrzanego piekarnika 180C na 2,5 godziny.

Podczas pieczenia mięso systematycznie polewamy wytwarzającym się sosem z pieczenia.

Tak przygotowane mięso pozostawiamy na pół godziny w wyłączonym piekarniku.

Do miski wkładamy pomidory, cebulę, kolendrę, skrapiamy oliwą z oliwek, sokiem z cytryny, mieszamy i doprawiamy do smaku

Tak przygotowane mięso podajemy z sałatką z kolendrą lub nadziewamy chlebki pita szarpanym mięsem i sałatką z kolendrą.

Pikantna potrawka z kurczaka z warzywami Tikka

Masala

SKŁADNIKI:

½ kg pokrojonej w paski piersi z kurczaka

Marynata ;

100ml jogurtu naturalnego

2 łyżki przyprawy **Tikka Masala Prymat GastroLine**

1 łyżka musztardy Jalapeno Prymat

3 łyżki oliwy z oliwek

Sos ;

2 łyżki masła klarowanego

1 pokrojona w kostkę cebula

2 roztarte ząbki czosnku

1 pokrojona w kostkę cukinia

1 pokrojona w kostkę czerwona papryka

1 pokrojona mała papryczka chili

1 szklanka mrożonego zielonego groszku

1 szklanka bulionu drobiowego

1 szklanka pomidorów pelati

200 ml mleka kokosowego

1 łyżka cukru trzcinowego

Do smaku ; sól morska , pieprz cayenne , słodka czerwona papryka Prymat

Dekoracja ;

200ml naturalnego jogurtu bałkańskiego

1 pęczek posiekanej kolendry

SPOSÓB WYKONANIA:

Wszystkie składniki marynaty łączymy , dodajemy mięso, dokładnie mieszamy , wkładamy do lodówki na nie mniej niż godzinę.

Tak przygotowane mięso osuszamy ręcznikiem papierowym i smażymy na patelni z każdej strony na złoty kolor .

W garnku na maśle smażymy cebulę, czosnek, chili, cukinię , paprykę wlewamy bulion , pomidory , sok z cytryny dodajemy cukier , mieszamy i gotujemy około pięciu minut.

Do sosu wkładamy mięso i dusimy na wolnym ogniu do miękkości mięsa pod koniec dodając mleko kokosowe , zielony groszek i doprawiając do smaku.

Tak przygotowaną potrawkę z kurczaka podajemy w miseczkach z jogurtem , chlebkami pita , obficie posypując kolendrą

Gulasz warzywny Tikka Masala

SKŁADNIKI:

1/2 kg ugotowanej soczewicy zielonej lub z puszki

Sos ;

2 łyżki masła klarowanego

1 pokrojona w kostkę cebula

2 roztarte ząbki czosnku

1 pokrojona w kostkę cukinia

1 pokrojona w kostkę czerwona papryka

1 pokrojona mała papryczka chili

1 szklanka mrożonego zielonego groszku

1 szklanka bulionu drobiowego

1 szklanka pomidorów pelati

200 ml mleka kokosowego

1 łyżka cukru trzcinowego

2 do 3 łyżek przyprawy **Tikka Masala Prymat GastroLine**

Do smaku; sól morską , pieprz cayenne , słodka czerwona papryka Prymat

Dekoracja ;

200ml naturalnego jogurtu bałkańskiego

1 pęczek posiekanej kolendry

SPOSÓB WYKONANIA:

W garnku na maśle smażyjemy cebulę, czosnek, chili, cukinię , paprykę wlewamy bulion , pomidory , sok z cytryny dodajemy cukier ,przyprawę tikka masala , mieszamy i gotujemy około dziesięciu minut.

Do sosu wkładamy soczewicę , zielony groszek ,wlewamy mleko kokosowe , gotujemy ,mieszamy i doprawiamy do smaku.

Tak przygotowany gulasz warzywny z soczewicą podajemy w miseczkach z jogurtem , chlebkiem pita, obficie posypując kolendrą

Szaszłyki z indyka Tikka Masala

SKŁADNIKI:

Składniki ;

1/2 kg pokrojonej w kostkę piersi z indyka

Marynata ;

100ml jogurtu naturalnego

2 łyżki przyprawy **Tikka Masala Prymat GastroLine**

1 łyżeczka cukru trzcinowego

1 łyżka musztardy z pomidorami Prymat

3 łyżki oliwy z oliwek

Dodatki ;

1 pokrojona w dużą kostkę cebula

1 pokrojona w kostkę czerwona papryka

Patyczki do szaszłyków namoczone w wodzie

Do smaku ; sól morską , pieprz cayenne , słodka

czerwona papryka Prymat

Dekoracja ;

200ml naturalnego jogurtu bałkańskiego

1 pęczek posiekanej kolendry

1/2 kg Ugotowanego białego ryżu

Chlebki pita lub chrupiąca bagietka

SPOSÓB WYKONANIA:

Wszystkie składniki marynaty łączymy , dodajemy mięso, dokładnie mieszamy , wkładamy do lodówki na nie mniej niż godzinę.

Tak przygotowane mięso osuszamy ręcznikiem papierowym i nadziewamy na patyczki przekładając cebulą i papryką .

Następnie smażymy lub grillujemy na patelni ryflowanej z każdej strony na złoty kolor .

Tak przygotowane szaszłyki z indyka podajemy z białym ryżem, jogurtem , chlebkami pita , obficie posypując kolendrą

Kurczak zagrodowy Tikka Masala

SKŁADNIKI:

1/2 kg udźce z kurczaka bez kości i skóry

Marynata ;

100ml jogurtu naturalnego

2 łyżki przyprawy **Tikka Masala Prymat GastroLine**

3 łyżki oliwy z oliwek

Sos ;

2 łyżki masła klarowanego

1 pokrojona w kostkę cebula

2 roztarte ząbki czosnku

1 pokrojona mała papryczka chili

1 szklanka bulionu drobiowego

1 szklanka pomidorów pelati

200 ml śmietany kremówki 36%

1 łyżka cukru trzcinowego

Do smaku ; sól morską , pieprz cayenne , słodka czerwona

papryka Prymat

Dekoracja ;

200ml naturalnego jogurtu bałkańskiego

1 pęczek posiekanej kolendry

Chlebki pita lub chrupiąca bagietka

SPOSÓB WYKONANIA:

Wszystkie składniki marynaty łączymy , dodajemy mięso, dokładnie mieszamy , wkładamy do lodówki na nie mniej niż godzinę.

Tak przygotowane mięso osuszamy ręcznikiem papierowym i smażymy na patelni z każdej strony na złoty kolor .

W garnku na maśle smażymy cebulę, czosnek, chili, wlewamy bulion , pomidory , oliwę, sok z cytryny dodajemy cukier , mieszamy i gotujemy około pięciu minut.

Do sosu wkładamy mięso i dusimy na wolnym ogniu do miękkości pod koniec dodając śmietanę i doprawiając do smaku.

Tak przygotowanego kurczaka podajemy w miseczkach z jogurtem , chlebkami pita , obficie posypując kolendrą



GASTROline

DANE

MASA NETTO:	450 g
KOD EAN jednostkowy:	5901135050500
KOD EAN zbiorczy:	5901135050517
INDEKS SAP:	3114233
TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:	18 msc.
RODZAJ OPAKOWANIA	mały PET
SZTUK W OP. ZBIORCZYM	6
SZTUK NA PALECIE:	120



ZAMÓW

Prymat[®]

GASTROline

CENA

Cena: 24,90 netto

Dostępność od kwietnia
2023



ZAMÓW

Prymat[®]

GASTRO *line*



Dziękujemy