



САБЖИ МАСАЛА (SABJI MASALA, PATANJALI) 100 ГРАММ

SKU: 3763

Цена: 108 грн

Часто слово Сабджи используют для классического блюда индийской ведической кухни - овощного рагу с добавлением специй. Кроме овощей и специй, в сабджи часто добавляют панир - индийский домашний сыр, который можно заменить на адыгейский. К сабджи традиционно подаются рис, лепешки, суп из бобовых "дал" и какое-либо блюдо "карри".

Категория: Специи и пряности, Масала

САБЖИ МАСАЛА (SABJI MASALA, PATANJALI)

Сабджи масала - смесь специй и пряностей специально для овощей, "Сабджи" переводится с хинди как "овощи", одновременно это может быть любое блюдо из свежих или тушеных овощей, салат или рагу.

Часто слово Сабджи используют для классического блюда индийской ведической кухни - овощного рагу с добавлением специй. Кроме овощей и специй, в сабджи часто добавляют панир - индийский домашний сыр, который можно заменить на адыгейский. К сабджи традиционно подаются рис, лепешки, суп из бобовых "дал" и какое-либо блюдо "карри".

Состав: кориандр, чили, сухой манго, куркума, кумин, листья корицы, чёрный перец, гвоздика, мускатный орех, соль, имбирь, чёрный кардамон.

Рецепт: приготовьте в масле овощи на ваш выбор, как обычно вы готовите. Добавьте сабджи масалы. Держите на маленьком огне 3 мин. Оставьте накрытым минимум на 5 мин., чтобы овощи впитали вкус и аромат масалы. Через несколько минут Ваши любимые овощи готовы к принятию.

Страна: Индия.

Производитель: Patanjali.