



ПАПАД КЛАССИЧЕСКИЙ (PLAIN PAPAD, YOURS)

SKU: 2801

Цена: 45 грн

Папад или Пападам - это классические индийские хрустящие лепёшки из рисовой, гороховой или чечевичной муки, которые готовятся быстро и подаются в качестве закусок или вместо хлеба к основным блюдам. Мы предлагаем вам классический папад / «индийские чипсы» из рисовой муки.

Категория: Продукты питания

ПАПАД КЛАССИЧЕСКИЙ (PLAIN PAPAD, YOURS)

Папад или Пападам - это классические индийские хрустящие лепёшки из рисовой, гороховой или чечевичной муки, которые готовятся быстро и подаются в качестве закусок или вместо хлеба к основным блюдам. Мы предлагаем вам классический папад / «индийские чипсы» из рисовой муки.

Знаете, чем рисовые чипсы лучше, чем обычный пшеничный хлеб? Как минимум - они не вредные. Рисовая мука, из которой такие чипсы делаются, содержит множество полезных элементов! Например, разные витамины группы В: В1, В2, В4, В5, В6, В9. А ещё - витамин РР и витамин Е. И всяческие другие полезные компоненты - те же калий, фосфор, магний, марганец, кальций, цинк, медь, железо, селен.

Соответственно, если вы хотите заменить хлеб чем-то вкусным и полезным, попробуйте Папад!

Состав: рисовая мука (содержит множество полезных элементов, таких как витамины группы В: В1, В2, В4, В5, В6, В9, витамин РР и витамин Е и всяческие другие полезные компоненты — те же калий, фосфор, магний, марганец, кальций, цинк, медь, железо, селен.

Способ приготовления: папады нужно обжаривать в масле (прекрасно подойдут как подсолнечное, так и оливковое масло. Масло должно нагреться, после чего в него нужно опустить некоторое количество пападов. Они должны увеличиться (можно для лучшего их раскрытия прижимать шумовкой, сначала с одной, потом перевернуть с другой стороны). На полное их обжаривание до золотистого уходит несколько секунд.