



САБЖІ МАСАЛА (SABJI MASALA, PATANJALI) 100 ГРАМ

SKU: 3763

Ціна: 108 грн

Часто слово Сабджі використовують для класичної страви індійської ведичної кухні – овочевого рагу з додаванням спецій. Окрім овочів та спецій, у сабджі часто додають панір – індійський домашній сир, який можна замінити на адигейський. До сабджі традиційно подаються рис, коржики, суп з бобових "дав" і якесь блюдо "каррі".

Категорія: Масала, Спеції та прянощі

САБЖІ МАСАЛА (SABJI MASALA, PATANJALI)

Сабжі масала - суміш спецій та прянощів спеціально для овочів, "Сабджі" перекладається з хінді як "овочі", одночасно це може бути будь-яка страва зі свіжих або тушкованих овочів, салат або рагу.

Часто слово Сабджі використовують для класичної страви індійської ведичної кухні – овочевого рагу з додаванням спецій. Окрім овочів та спецій, у сабджі часто додають панір – індійський домашній сир, який можна замінити на адигейський. До сабджі традиційно подаються рис, коржики, суп з бобових "дав" і якесь блюдо "каррі".

Склад: коріандр, чилі, сухий манго, куркума, кумін, листя кориці, чорний перець, гвоздика, мускатний горіх, сіль, імбир, чорний кардамон.

Рецепт: приготуйте в олії овочі на ваш вибір, як завжди ви готуєте. Додати сабджі масали. Тримайте на маленькому вогні 3 хв. Залишіть накритим мінімум на 5 хв., щоб овочі ввібрали смак та аромат масали. За кілька хвилин Ваші улюблені овочі готові до прийняття.

Країна: Індія.

Виробник Patanjali.