

Link do produktu: <https://www.oldfarm.pl/byriani-indyjskie-przyprawa-do-ryzu-mieszanka-przypraw-biryani-p-560.html>



## BYRIANI Indyjskie (PRZYPRAWA DO RYŻU) MIESZANKA PRZYPRAW BIRYANI

Cena	<b>33,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>48 godzin</b>
Numer katalogowy	<b>SPR300</b>
Kod producenta	<b>SPRKG</b>
Producent	<b>ECO FARMA POLSKA SP Z O.O.</b>

### Opis produktu

BYRIANI (PRZYPRAWA DO RYŻU) MIESZ.PRZYPR.

Mieszanka starannie dobranych przypraw:

składnik: Kurkuma, sól, liście tej patta, papryka ostra, chili, papryka słodka, kolendra, imbir, kardamon, cebula, ajwain, cynamon, pieprz czarny,

### Przepis na Jednogarnkowe biryani z kurczakiem, karmelizowaną cebulą i ziemniakami:

4 porcje  
500 g udek kurczaka  
4 cebule  
100 g Przyprawa biryani  
2 listki tej patta  
3 łyżki masła klarowanego  
2 surowe ziemniaki  
1 marchewka  
3 ząbki czosnku, posiekane  
3 cm imbiru, obranego i posiekanego w kostkę  
200 g ryżu basmati  
700 ml gorącego bulionu, najlepiej drobiowego  
50 g rodzynek  
świeża kolendra natka  
szczypta cukru trzcinowego

Udka kurczaka wytrybuj i samo mięso pokrój w większą kostkę, zamarynuj w połowie przyprawy Biryani odrobinie oleju. Odstaw na minimum 15 minut.

W międzyczasie cebulę pokrój na pióra, rozpuść masła klarowane na głębokiej patelni, dużym garnku lub naczyniu żaroodpornym. Wrzuć cebulę na patelnię, posól ją i dodaj szczyptę cukru. Karmelizuj przez około 15 - 20 minut na średnim ogniu, raz po raz mieszając.

Marchewkę i ziemniaki obierz, pokrój je na grubsze plasterki.

Połowę cebuli wyjmij z garnka i odłóż. Dodaj łyżeczkę masła i wrzuć 2 liście tej patta oraz 1/4 przyprawy biryani. Przesmażaj je przez 30 sekund. Następnie przesunij cebulę na bok patelni i dodaj mięso. Obsmażaj je przez 2-3 minuty. Dodaj ryż wraz z resztą przypraw, zamieszaj i zostaw na minutę. Wlej bulion, wrzuć pokrojonego w cienutkie plasterki ziemniaki i grubsze plasterki marchewki oraz suszone rodzyнки. Zagotuj, następnie przykryj pokrywką i jeszcze gotuj 10-15 minut. Wyłącz ogień i pozostaw na kolejne 5 minut. Dodaj pozostawioną karmelizowaną cebulę, wymieszaj. Podawaj ze świeżą kolendrą i ewentualnie kleksem kwaśnej śmietany, która może złagodzić moc przypraw.

