Dane aktualne na dzień: 25-11-2026 22:18

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



BYRIANI Indyjskie (PRZYPRAWA DO RYŹU) MIESZANKA PRZYPRAW BIRYANI

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

Opis produktu

BYRIANI (PRZYPRAWA DO RYŹU) MIESZ.PRZYPR.

Mieszanka starannie do branych przyprawy:

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 tey 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 przesuń cebulę na bok patelni i dodaj mięso. Obsmażaj je przez 2-3 minuty. Dodaj ryż wraz z resztą przypraw, zamieszaj zostaw na minutę. Wlej bulion, wrzuć pokrojonego w cieniutki plasterki ziemniaki i grubsze plastry marchewki oraz suszone rodzynki. 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.