PATAK'S
THE Original
EST. 1958
T.M.REGD

INDIE NA TALERZU

POT TO UNLOCK FLAVOUR
PATAK'S
Original
TIKKA MASALA
CURRY PASTE

KREM Z MARCHEWKI Z PASTĄ PATAK'S TIKKA MASALA

30 min

4 porcje

- 1 cebula
- 1 łyżeczka posiekanego imbiru
- 2 ząbki czosnku
- 2–3 czubate łyżeczki pasty Patak's Tikka Masala
- 400 g marchewki pokrojonej w plastry lub kostkę
- 1 litr bulionu warzywnego
- olej do smażenia
- do podania: gęsty jogurt naturalny i świeże listki kolendry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Cebulę drobno posiekaj. W garnku z grubym dnem rozgrzej 2 łyżki oleju, dodaj cebulę i smaż 5 minut.
2. Do podsmażonej cebuli dodaj posiekany imbir, czosnek i pastę Patak's Tikka Masala. Przesmaż minutę.
3. Do garnka wrzuć marchewkę pokrojoną w plasterki lub kostkę i wlej gorący bulion. Zagotuj całość, a następnie przykryj i gotuj na małym ogniu 20 minut lub dłużej, marchewka musi stać się miękka.
4. Zupę zblenduj na gęsty krem. Podawaj z dodatkiem jogurtu i świeżej kolendry.

PATAK'S
The Original
MILD
CURRY
CURRY PASTE

ZUPA DYNIOWA Z PASTĄ PATAK'S MILD CURRY

30 min

4 porcje

- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 mała papryczka chili
- 600 g dyni hokkaido, prowansalskiej lub piżmowej
- 1 litr wywaru warzywnego
- 3 łyżeczki pasty Patak's Mild Curry
- olej do smażenia
- chlebki naan do podania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Cebulę pokrój w kostkę, czosnek i chili drobno posiekaj, a dynię pokrój na mniejsze kawałki. Jeśli wykorzystujesz w przepisie dynię hokkaido, nie musisz jej wcześniej obierać, pokrój ją ze skórką. Przy innej odmianie konieczne będzie obieranie.
2. W garnku z grubym dnem rozgrzej olej, wrzuć cebulę i smaż 4 minuty. Dodaj czosnek, chili, dynię i pastę curry, wszystko krótko przesmaż. Wlej gorący wywar warzywny i gotuj 10–15 minut do miękkości dyni.
3. Garnek ściągnij z palnika i przy pomocy blendera zmiksuj zupę do uzyskania kremowej konsystencji.
4. Zupę nalej do misek i podawaj z dodatkiem chlebków naan.

FLAVOUR
POP TO UNLOCK
PATAK'S
Original
MILD
MILD CURRY
CURRY PASTE

AROMATYCZNE GRZANKI Z JAJKIEM I PASTĄ PATAK'S MILD CURRY

5 min

4 porcje

- 4 duże kromki wiejskiego chleba
- 4 jajka
- 3 czubate łyżeczki pasty Patak's Mild Curry
- olej do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Kromki chleba opiecz na suchej patelni lub w tosterze, aż będą chrupiące.
2. Na patelni rozgrzej olej, dodaj pastę Patak's Mild Curry i wymieszaj. Wbij jajka i smaż do preferowanego stopnia ścięcia żółtek. Przełóż na opieczone kromki.
3. Grzanki przełóż na talerze, podawaj z dodatkiem ulubionych ziół lub sałatki.

UNLOCK FLAVOUR
POP TO UNLOCK
PATAK'S
TIKKA
MASALA
CURRY PASTE

SAŁATKA GYROS PO INDYJSKU

35 min

4 porcje

- 300 g piersi z kurczaka
- 3 łyżeczki pasty curry Patak's Tikka Masala
- 4 duże plastry papryki konserwowej
- 1 czerwona cebula
- 4 ogórki konserwowe
- 100 g kukurydzy z puszki
- 2 główki sałaty rzymskiej mini
- olej do smażenia
- sos do sałatki: 3 łyżki majonezu, 3 łyżki jogurtu naturalnego, 1 ząbek czosnku przeciśnięty przez praskę, 1 łyżeczka pasty Patak's Tikka Masala

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Składniki sosu dodaj do miski i dokładnie ze sobą wymieszaj. Odstaw do lodówki na czas przygotowania sałatki.
2. Pierś pokrój w kostkę i wymieszaj z pastą Patak's Tikka Masala. Na patelni rozgrzej olej, wrzuć mięso i smaż kilka minut, aż kurczak przestanie być surowy w środku. Przełóż na talerz i przestudź.
3. Warzywa pokrój w grubszą kostkę, sałatę porwij rękami na mniejsze kawałki.
4. W dużej szklanej misce układaj kolejno warstwami: usmażonego kurczaka, paprykę, cebulę, sos, ogórek konserwowy, kukurydzę i sałatę. Przed podaniem schładzaj sałatkę przez 30 minut w lodówce.

PATAK'S
Original
TIKKA
MASALA
CURRY PASTE

SAŁATKA SEZONOWA Z PIECZONYM SELEREM

40 min

4 porcje

- 2 małe selery korzeniowe
- 2 łyżki pasty Patak's Tikka Masala
- 4 jajka ugotowane na twardo
- 1 duży żółty pomidor
- 4 rzodkiewki
- 1 długi zielony ogórek
- 4 garście ulubionego miksu sałat
- 1/2 szklanki ugotowanej lub konserwowej białej fasoli
- oliwa do skropienia
- sól i pieprz do smaku
- nasiona czarnuszki do posypania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Seler pokrój w cienkie plastry, wymieszaj z pastą Patak's Tikka Masala i dopraw do smaku solą. Przełóż na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piecz w temperaturze 180° przez 20 minut lub dłużej, aż warzywo będzie miękkie. Przestudź.
2. Jajka pokrój w ćwiartki, pomidora w większą kostkę lub ćwiartki, rzodkiewkę i ogórka w plasterki.
3. Na 4 talerze nałóż sałatę, warzywa, jajka, fasolę i plastry selera. Całość skrop oliwą, oprósz solą i pieprzem, posyp nasionami czarnuszki.

PATAK'S
THE Original
MILD CURRY
CURRY PASTE

PIECZARKI W KAPELUSZACH

25 min

4 porcje

- 1 mała cebula
- 1/2 czerwonej papryki
- 1 i 1/2 szklanki ugotowanej kaszy bulgur (ilość po ugotowaniu)
- 1/2 szklanki ugotowanej czerwonej soczewicy
- 1/4 szklanki kukurydzy konserwowej
- 1/2 szklanki passaty pomidorowej
- 4 łyżeczki pasty Patak's Mild Curry
- 4 łyżki tartego żółtego sera
- 4 duże pieczarki
- sól i pieprz do smaku
- olej do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Cebulę i paprykę pokrój w kostkę. Na patelni rozgrzej olej, wrzuć warzywa i smaż przez 5 minut. Dodaj ugotowaną kaszę, soczewicę i kukurydzę. Passatę pomidorową połącz z pastą Patak's Mild Curry i całość wlej do warzyw. Wszystko bardzo dokładnie wymieszaj.
2. Zawartość patelni przełóż do miski, dodaj tarty ser żółty, dopraw solą i pieprzem. Odstaw do lekkiego ostygnięcia.
3. Kapelusze pieczarek napełnij farszem. Grzyby ułóż na tacce i grilluj 10–15 minut, aż będą miękkie. Pieczarki nadają się też do pieczenia w piekarniku lub smażenia na patelni grillowej. Wybierz najwygodniejszy sposób przygotowania!

PATAK'S
Original
MILD CURRY
CURRY PASTE

SZASZŁYKI WARZYWNE MARYNOWANE W PAŚCIE MILD CURRY

30 min
+ 2 h marynowania

4 porcje

- 4 młode marchewki
- 1 mały seler korzeniowy
- 3 czerwone cebule
- 3 łyżki pasty Patak's Mild Curry
- 1 łyżka oliwy
- sól do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Marchewki i seler obierz i pokrój w grubszą kostkę lub plastry (marchewka). Warzywa przełóż do miski, dodaj pastę Patak's Mild Curry i oliwę, dopraw do smaku solą i dokładnie wymieszaj. Odstaw w chłodne miejsce na 2 godziny.
2. Cebulę obierz, pokrój w półksiężyce.
3. Warzywa nadziewaj naprzemiennie na szpikulce do szaszłyków. Grilluj na rozgrzanym grillu do miękkości, co jakiś czas obracając szaszłyki.
4. Danie podawaj z gęstym jogurtem, chlebkami naan i ulubioną lekką sałatką.

TO UNLOCK FLAVOUR
PATAK'S
Original
TIKKA MASALA
CURRY PASTE

INDYJSKIE TACOS Z KURCZAKIEM

25 min

4 porcje

- 400 g piersi z kurczaka
- 3 łyżki pasty Patak's Tikka Masala
- 8 małych chlebków naan
- 8 dużych liści sałaty rzymskiej lub innej ulubionej
- 50 g ugotowanego zielonego groszku
- 50 g ciecierzycy konserwowej
- kilka pomidorków koktajlowych przekrojonych na pół
- olej do smażenia
- do posypania: piórka czerwonej cebuli i gęsty jogurt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Kurczaka pokrój w kostkę, przełóż do miski i dodaj pastę Patak's Tikka Masala. Wymieszaj dokładnie, aby pasta pokryła wszystkie kawałki.
2. 2Na patelni rozgrzej olej, wrzuć kurczaka i smaż przez 8–10 minut lub dłużej, aż mięso przestanie być surowe w środku.
3. Chlebki naan podgrzej na suchej patelni lub w piekarniku.
4. Chlebki przełóż na talerze, nakładaj kolejno liście sałaty, kawałki kurczaka i warzywa. Tacosy posyp piórkami cebuli i podawaj z dodatkiem gęstego jogurtu.

DAL VADA

30 min
+ 6 h moczenia ciecierzycy

4 porcje

- 1 szklanka suchej ciecierzycy
- 2 szklanki wody
- 2 czubate łyżeczki pasty Patak's Mild Curry
- sól do smaku
- olej do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Ciecierzycę namocz w wodzie przez 6 godzin. Dokładnie odsącz, a następnie przełóż do kielicha blendera i rozdrobnij. Dodaj pastę curry, dopraw do smaku i wymieszaj.
2. Wilgotnymi dłońmi uformuj niewielkie kotlety.
3. Na patelni rozgrzej kilka łyżek oleju. Smaż kotlety po kilka minut z każdej strony na złoty kolor.
4. Danie podawaj z dodatkiem ulubionej sałatki.

ZUPA TiKKA MASALA Z KURCZAKiEM

30 min

4 porcje

- 2 ząbki czosnku
- mały kawałek imbiru
- 1 duża cebula
- 250 g mięsa z udek kurczaka
- 2 łyżki pasty Patak's Tikka Masala
- 300 ml passaty pomidorowej
- 600 ml wywaru warzywnego
- 100 ml mleka kokosowego
- olej do smażenia
- sól i pieprz do smaku
- do posypania: listki kolendry

SPOSÓB PRZYGOTOWANiA:

1. Czosnek i imbir drobno posiekaj, cebulę pokrój w kostkę, kurczaka w krótkie paseczki.
2. W garnku z grubym dnem rozgrzej olej, wrzuć czosnek, imbir i cebulę. Całość krótko przesmaż. Dodaj kurczaka i pastę Patak's Tikka Masala. Smaż całość przez 3 minuty, po tym czasie wlej passatę pomidorową, gorący wywar z warzyw, mleko kokosowe i gotuj całość 15 minut. Pod koniec gotowania dopraw zupę do smaku solą i pieprzem.
3. Zupę nalej do misek. Danie podawaj posypane świeżą kolendrą.

BURGER W CHLEBKU NAAN Z KURCZAKIEM W MARYNACIE Z PASTY MILD CURRY

30 min
+ 1 h marynowania kurczaka

4 porcje

- 2 piersi z kurczaka
- 2 łyżki pasty Patak's Mild Curry
- 1 mała czerwona cebula
- 1 pomidor
- 1 ogórek
- 4 chlebki naan
- 1 szklanka ulubionego miksu sałat
- olej do smażenia
- składniki sosu: 200 g gęstego jogurtu naturalnego, 1 łyżka posiekanej kolendry, 1 łyżka soku z limonki, sól do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Piersi przekrój wzdłuż na pół i zamarynuj w paście Patak's Mild Curry. Odstaw na 1 godzinę, aż mięso przejdzie smakami pasty.
2. Na patelni grillowej rozgrzej olej i grilluj kurczaka po 6–9 minut z każdej strony, aż mięso przestanie być surowe w środku.
3. Cebulę pokrój w piórka, ogórka w półplasterki, pomidora w większą kostkę.
4. Składniki sosu dokładnie wymieszaj.
5. Chlebki podgrzej, nałóż na nie sałatę, kurczaka i warzywa. Danie podawaj z dodatkiem wcześniej przygotowanego sosu.

PIKANTNA ZUPA Z SOCZEWICY

30 min

4 porcje

- 1 cebula
- 1 cm imbiru
- 2 ząbki czosnku
- 1 mała papryczka chili
- 200 g czerwonej soczewicy (waga przed ugotowaniem)
- 2 łyżki pasty Patak's Tikka Masala
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 1,2 litra wywaru warzywnego
- 200 ml mleka kokosowego
- 100 g świeżych listków młodego szpinaku
- olej do smażenia
- sok z 1 limonki
- sól i pieprz do smaku
- do podania: gęsty jogurt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. W garnku z grubym dnem rozgrzej olej. Cebulę, imbir, czosnek i chili drobno posiekaj, wrzuć do garnka i smaż 4 minuty. Wsyp soczewicę, dodaj pastę Patak's Tikka Masala i koncentrat pomidorowy, krótko przesmaż.
2. Wlej do garnka wywar i gotuj całość pod przykryciem 10–15 minut lub dłużej, aż soczewica będzie miękka.
3. Pod koniec gotowania dodaj mleko kokosowe i szpinak, gotuj 3 minuty. Zupę dopraw do smaku sokiem z limonki, solą i pieprzem.
4. Zupę nalej do misek, podawaj z dodatkiem gęstego jogurtu.

ZUPA KREM Z DYNi

25 min

4 porcje

- 1 cebula
- 3 łyżeczki posiekanego imbiru
- 2 łyżki pasty Patak's Mild Curry
- 800 g dyni
- 800 ml bulionu warzywnego
- 200 g mleka kokosowego
- 2 łyżki oleju
- do posypania: pestki granatu i świeża kolendra

SPOSÓB PRZYGOTOWANiA:

1. Cebulę drobno posiekaj, dynię obierz, pozbaw nasion i pokrój w kostkę.
2. Rozgrzej olej w garnku z grubym dnem. Wrzuć cebulę i imbir, smaż 5 minut, aż warzywa się zeszklą. Dodaj pastę curry, dynię i krótko przesmaż.
3. Wlej do garnka gorący bulion i gotuj przez 10–15 minut, do miękkości dyni.
4. Na koniec dolej mleko kokosowe i zblenduj zupę na gładki krem. W razie potrzeby dopraw zupę i podawaj z pestkami granatu i kolendrą.

SAŁATKA Z CIECIERZYCĄ

15 min

4 porcje

- 1 puszka ciecierzycy (240 g)
- 1 łyżka pasty Patak's Mild Curry
- 1 czerwona cebula
- 2 pomidory
- 3 ogórki gruntowe
- 2 małe sałaty rzymskie
- 3 łyżki oliwy
- 1 łyżka soku z cytryny
- sól i pieprz do smaku
- olej
- do posypania: pestki granatu

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do ciecierzycy dodaj pastę Patak's Mild Curry i wymieszaj, aby pasta pokryła wszystkie ziarna.
2. Na patelni rozgrzej oliwę, a następnie wrzuć zamarynowaną ciecierzycę i smaż przez 5–6 minut, mieszając w trakcie smażenia. Ciecierzyca powinna zrobić się chrupiąca.
3. Ogórki pokrój w niewielką kostkę, pomidory w ćwiartki lub kostkę, a czerwoną cebulę w piórka lub kostkę. Pokrojone warzywa połóż na przygotowanym półmisku.
4. Przygotuj dressing, łącząc oliwę z sokiem z cytryny. Dopraw go solą i pieprzem.
5. Do warzyw dodaj ciecierzycę, polej całość dressingiem i posyp pestkami granatu. Podawaj od razu po przygotowaniu.

BROKUŁOWY RYŻ ZE SZPINAKIEM, BATATAMI I PIECZONYM INDYKIEM

45 min

4 porcje

- 3 bataty
- 2 czerwone papryki
- 250 g brokuła
- 250 g białego ryżu
- 200 g świeżych liści szpinaku
- 600 g piersi z indyka lub kurczaka (w wersji wegańskiej 400 g tofu)
- 4 łyżki pasty Patak's Mild Curry
- sok z cytryny
- sól

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Bataty i paprykę pokrój w kostkę lub plasterki, zamarynuj z każdej strony pastą Patak's Mild Curry i poukładaj na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Pierś z indyka/kurczaka/tofu natrzyj pozostałymi 2 łyżkami pasty i połóż obok warzyw. Piecz w temperaturze 200°C przez 25–30 minut.
2. Ryż ugotuj na sypko, zgodnie z przepisem na opakowaniu. Brokuła ugotuj, a następnie bardzo drobno posiekaj nożem lub włóż do malaksera. Tak przygotowany wymieszaj z ryżem.
3. Na patelni zblanszuj liście szpinaku, po czym dodaj go do ryżu. Całość dopraw solą, sokiem z cytryny i wymieszaj. Podawaj z pieczonymi warzywami i mięsem.

POTRAWKA Z KURCZAKIEM I PAPRYKĄ

50 min

2 porcje

- 300 g udek z kurczaka bez skóry i kości
- 1/2 czerwonej papryki
- 1/2 zielonej papryki
- 1 duża cebula
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżki pasty Patak's Mild Curry
- 1 puszka krojonych pomidorów bez skóry
- sól do smaku
- olej do smażenia
- do podania: chlebki naan
- do posypania: nać kolendry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Mięso z udek kurczaka pokrój w duże kawałki, papryki w paseczki, cebulę w piórka, a czosnek drobno posiekaj.
2. W garnku z grubym dnem rozgrzej olej, wrzuć kurczaka doprawionego solą i smaż z każdej strony do zamknięcia porów. Dodaj cebulę i czosnek, smaż przez 2–3 minuty. Następnie dodaj pastę Patak's Mild Curry i krótko przesmaż. Wlej pomidory z puszki razem z zalewą i dodatkowo tyle wody, by mięso było zakryte. Gotuj przez 30–40 minut do miękkości mięsa.
3. 10 minut przed końcem gotowania dodaj obie papryki.
4. Udka podawaj z dodatkiem chlebków naan, posypane nacią kolendry.

DAHi PURi

45 min

20 sztuk

- 1 szklanka semoliny
- 1/3 szklanki wody
- 600 g ziemniaków
- 1 łyżka pasty Tikka Masala
- 1/2 szklanki jogurtu naturalnego (zwykłego lub wegańskiego)
- pęczek natki pietruszki
- pestki granatu
- 1/2 łyżeczki soli
- olej do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANiA:

1. Semolinę wymieszaj z solą, a następnie wlewaj stopniowo wodę i zagnieć na ciasto. Gotowe ciasto owiń folią i odstaw na 20 minut. Po tym czasie rozwałkuj, wykrawaj szklanką nieduże koła i smaż na złoty kolor na rozgrzanym, głębokim oleju.
2. Ziemniaki pokrój w drobną kostkę i ugotuj w osolonej wodzie. Do przestudzonych ziemniaków dodaj posiekaną natkę pietruszki, jogurt, pastę Tikka Masala i wymieszaj.
3. Farsz nałóż na wierzch upieczonych placuszków z ciasta. Polej jogurtem i obficie posyp pestkami granatu.

PLACUSZKI Z TUŃCZYKIEM

40 min

4 porcje

- 500 g ugotowanych ziemniaków
- 100 g mąki pszennej
- 2 puszki tuńczyka w sosie własnym
- 1 jajko
- 2 łyżeczki pasty Patak's Mild Curry
- 2–3 łyżki oliwy
- 100 ml jogurtu naturalnego
- 1 ząbek czosnku
- 3 łyżki passaty pomidorowej
- 2 łyżki soku z cytryny
- sól

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Ugotowane ziemniaki rozgnieć widelcem, dodaj odsączonego tuńczyka, jajko, mąkę i pastę curry, zagnieć ciasto. Odrywaj z niego kawałki i formuj nieduże krokiety.
2. Smaż na oliwie, na wolnym ogniu po 4–5 minut z każdej strony.
3. Jogurt wymieszaj z przeciśniętym przez praskę czosnkiem, sokiem z cytryny, solą. Wlej passatę i lekko zamieszaj, tworząc na sosie „wir".

ZUPA CURRY

45 min

4 porcje

- 500–600 g batatów
- 3–4 marchewki
- 3 łyżki pasty Patak's Mild Curry
- 200 g szpinaku
- 300 g ugotowanej ciecierzycy
- sól, pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do ciecierzycy dodaj 1 łyżkę pasty Mild Curry i wstaw ją do piekarnika nagrzanego do 200° C. Zapiekaj przez 15 minut.
2. Bataty i marchewki obierz, następnie pokrój w grubą kostkę. Włóż je do garnka i dodaj 2 łyżki pasty Mild Curry. Następnie podsmażaj przez 4–5 minut.
3. Wlej 1 litr wody i całość gotuj 30–40 minut, aż warzywa zmiękną. Zupę rozdrobnij blenderem, aż stanie się kremowa.
4. Przełóż do miseczek, na wierzch wyłóż zblanszowany szpinak (świeże liście szpinaku wsyp na rozgrzaną patelnię, dopraw solą i pieprzem i smaż przez 2 minuty) oraz upieczoną ciecierzycę.

SAŁATKA Z KALAFIORA Z AWOKADO, GRANATEM I KURCZAKIEM

40 min

4 porcje

- 1 kalafior
- 300 g piersi z kurczaka
- 1/2 szklanki jogurtu naturalnego
- 1/2 słoika ciecierzycy
- 1 granat
- 1 awokado
- 3 łyżki pasty Patak's Mild Curry
- mały pęczek świeżej mięty
- sól, pieprz, sok z cytryny
- olej do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Jogurt wymieszaj z dwiema łyżkami pasty Mild Curry, dodaj pokrojonego w kostkę lub paseczki kurczaka i wymieszaj. Zamarynowanego kurczaka odstaw na około 20 minut. Po tym czasie rozgrzej na patelni odrobinę oleju i wrzuć kurczaka z marynatą. Smaż całość przez 10 minut, aż kurczak przestanie być surowy i pięknie się zrumieni.
2. Ciecierzycę wymieszaj z jedną łyżką pasty Mild Curry, wstaw do piekarnika i piecz w temp. 200°C przez 10–15 minut. Kuleczki powinny się zrumienić i zrobić chrupiące.
3. Kalafior ugotuj na parze, następnie bardzo drobno posiekaj. Awokado obierz, pokrój w plasterki, dopraw solą, pieprzem i sokiem z cytryny, a następnie wymieszaj z kalafiorem. Kalafiora z awokado połóż na talerzach lub na półmisku, na nim wyłóż usmażonego kurczaka, upieczoną ciecierzycę, posyp pestkami granatu i posiekaną miętą.

DAHL Z SOCZEWICY

30 min

2 porcje

- 1 cebula
- 2–3 czubate łyżeczki pasty Mild Curry Patak's
- 1/2 szklanki żółtej soczewicy
- 1/4 szklanki mleczka kokosowego
- 50 g mrożonego groszku
- do posypania: nać kolendry
- do podania: ugotowany ryż basmati
- olej do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Cebulę drobno posiekaj. Na patelni rozgrzej olej, wrzuć posiekaną cebulę, smaż przez 5 minut. Dodaj pastę curry i przesmaż ją z cebulą.
2. Wsyp soczewice i wlej mniej więcej 2 szklanki wody. Gotuj na małym ogniu pod przykryciem, do miękkości soczewicy. W razie potrzeby dolej więcej wody na patelnię.
3. Kiedy soczewica będzie już miękka, dodaj groszek i mleko kokosowe. Gotuj bez przykrycia jeszcze przez 4–5 minut. Dahl nałóż do miseczek, posyp świeżą kolendrą. Podaj z dodatkiem ryżu basmati.

KOTLECiKi WARZYWNE Z CURRY

40 min

4 porcje

- 1 kalafior
- 1 batat
- 1 czerwona papryka
- 1 cebula
- 3 jajka
- 1 łyżka pasty Patak's Mild Curry
- 3–4 czubate łyżki bułki tartej, kaszki kukurydzianej, panieru z ciecierzycy itp.
- natka pietruszki
- olej
- opcjonalnie: jogurt + przeciśnięty przez praskę czosnek do podania

SPOSÓB PRZYGOTOWANiA:

1. Kalafior ugotuj na parze. Następnie posiekaj go dość drobno.
2. Cebulę posiekaj drobno i podsmaż na oleju, aż stanie się szklista. Na patelnię do cebuli dodaj drobno pokrojony batat i smaż około 10 minut, aż batat zrobi się miękki. Na koniec rozgnieć go widelcem lub rozdrobnij blenderem na dość gładką masę.
3. Gdy całość wystygnie, dodaj do kalafiora. Dorzuć także bardzo drobno pokrojoną paprykę, łyżkę pasty curry oraz bułkę tartą. Wymieszaj wszystko i za pomocą dużej łyżki z przygotowanej masy formuj niewielkie kotleciki. Kotleciki smaż na patelni, na niewielkiej ilości oleju. Po usmażeniu przełóż na talerze i posyp natką pietruszki.
4. Kotleciki świetnie smakują z sosem jogurtowo-czosnkowym, który zrobisz dosłownie w minutę.

IMPREZOWE KORECZKI Z KURCZAKIEM

30 min

6 porcji

- 250 g mięsa mielonego z kurczaka
- 1 żółtko
- 2 łyżeczki pasty Patak's Tikka Masala
- 1 łyżka bułki tartej
- sól do smaku
- olej do smażenia
- 1 zielony ogórek
- kilka pomidorków koktajlowych
- do podania: ulubiony dip

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. W misce wyrób na jednolitą masę mięso z kurczaka, żółtko, pastę Tikka Masala i bułkę tartą. Jeśli masa będzie zbyt luźna, dodaj więcej bułki. Wymieszaj i odstaw na 15 minut. Wilgotnymi dłońmi uformuj małe klopsiki.
2. Na patelni rozgrzej olej, wrzuć klopsiki, smaż z każdej strony, aż mięso przestanie być surowe w środku. Przełóż na talerz wyłożony ręcznikiem papierowym i przestudź.
3. Ogórka pokrój w cienkie wstążki.
4. Na wykałaczkę nabij kolejno klopsika, wstążkę z ogórka i pomidorka koktajlowego. Tak samo postępuj z resztą koreczków.
5. Koreczki podawaj z dodatkiem ulubionego dipu.

BROKUŁOWE ROLLSY

30 min

10 porcji

Składniki na ciasto:

- 3 pełne szklanki mąki pszennej
- 2/3 szklanki ciepłej wody
- 2 łyżki oliwy
- sól

* Zamiast ciasta możesz użyć gotowych tortilli pszennych

Składniki na farsz:

- 800 g ziemniaków
- 200 g różyczek brokułu
- 1 łyżka pasty Patak's Tikka Masala
- sól

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Z podanych składników zagnieć ciasto, owiń je folią i odstaw na 15 minut.
2. Następnie podziel ciasto na 10 równych porcji, każdą rozwałkuj na cienki placek średnicy patelni i na suchej, rozgrzanej patelni usmaż placki, po około 2 minuty z każdej strony. Ułóż je jeden na drugim i przykryj ściereczką, aby nie obeschły.
3. Ziemniaki i brokuł ugotuj i ostudź. Do ziemniaków dodaj pastę Tikka Masala, dopraw solą i całość zmiksuj blenderem.
4. Dodaj posiekane różyczki brokułu, wymieszaj. Posmaruj farszem placki i zwiń. Możesz podać z gęstym jogurtem.

GOBi 65

20 min

2 porcje

- 1 kalafior
- 2 łyżki pasty Patak's Tikka Masala
- 500 ml oleju do smażenia
- do podania: natka pietruszki lub kolendry, gęsty jogurt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Kalafior podziel na różyczki i wymieszaj z pastą Patak's Tikka Masala.
2. Olej rozgrzej, smaż różyczki kalafiora w głębokim tłuszczu przez około 10 minut, aż staną się miękkie. Wyjmij na papierowy ręcznik, aby odsączyć z nadmiaru tłuszczu.
3. Posyp posiekaną natką pietruszki lub kolendry i podawaj z gęstym jogurtem.

KURCZAK PANIEROWANY W PAŚCIE TIKKA MASALA

45 min

3 porcje

- około 400 g piersi z kurczaka
- 1 łyżka pasty Tikka Masala
- 250 g białego ryżu
- 1 czerwona papryka
- 1 puszka kukurydzy
- 1 czerwona cebula
- 2–3 łyżki oliwy
- sok z cytryny
- sól, pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Pierś z kurczaka natrzyj pastą Tikka Masala. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 190°C i piecz przez 15–20 minut.
2. Ryż ugotuj na sypko w osolonej wodzie. Dodaj do niego pokrojoną w kostkę paprykę, kukurydzę oraz cebulę pokrojoną w piórka. Dopraw solą, pieprzem, sokiem z cytryny, dodaj oliwę i wymieszaj. Przełóż na blaszkę do pieczenia. Na wierzchu ułóż podpieczoną pierś z kurczaka, całość wstaw ponownie do piekarnika na 10–15 minut w temp. 190°C.
3. Gotową potrawę podawaj z raitą lub Mango Chutney.

ZUPA KREM Z MARCHEWKI

30 min

2 porcje

- 1 mała papryczka chili
- kawałek pora
- 2 cm imbiru
- 1 ząbek czosnku
- 500 g marchewki
- 2 łyżki pasty Patak's Tikka Masala
- 500 ml bulionu warzywnego
- 100 ml mleka kokosowego
- olej do smażenia
- sól do smaku
- do podania: gesty jogurt naturalny
- do posypania: nać kolendry, pestki dyni, czarnuszka, prażony sezam, plasterki chili

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Chili, pora, imbir i czosnek drobno posiekaj.
2. W garnku z grubym dnem rozgrzej olej. Wrzuć chili, pora, imbir, czosnek i krótko przesmaż. Marchewkę obierz i pokrój w plastry. Wrzuć do garnka, smaż przez 3–4 minuty, następnie dodaj pastę curry i przesmaż. Wlej bulion i gotuj pod przykryciem do miękkości marchewki. Dodaj mleko kokosowe, całość zblenduj na gładki krem.
3. Zupę krem nalej do misek. Posyp nacią kolendry, pestkami dyni, czarnuszką, sezamem, plasterkami chili. Podaj z dodatkiem gęstego jogurtu.

WEGETARIAŃSKIE BURGERY Z SEREM HALLOUMI

25 min

4 burgery

- 4 bułki do burgerów
- 200–300 g sera halloumi
- 2 łyżki pasty Patak's Tikka Masala
- 1 awokado
- 1 czerwona cebula
- 1 pomidor
- roszponka
- 4 łyżki majonezu (lub gęstego jogurtu)
- 1 łyżka musztardy
- sok z limonki
- sól
- pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Awokado obierz, pokrój w kostkę, dopraw solą, pieprzem, sokiem z limonki i wymieszaj. Pomidora oraz cebulę pokrój w plastry. Majonez wymieszaj z musztardą, tworząc prosty sos.
2. Halloumi pokrój w grube plastry i natrzyj pastą Tikka Masala z każdej strony. Tak przygotowany ser grilluj po 2–3 minuty z obu stron.
3. Bułki rozetnij na pół i podgrzej. Dolną część posmaruj sosem musztardowym, ułóż roszponkę, plaster pomidora, cebulę, grillowany ser halloumi, dodaj awokado i przykryj drugą częścią bułki.

SAŁATKA Z GRILLOWANĄ MARCHEWKĄ I PAPRYKĄ

30 min

2 porcje

- 100 g kaszy bulgur
- 1 czerwona papryka
- 2 marchewki
- 70 g sera typu feta
- 1 łyżka pasty Patak's Tikka Masala
- roszponka
- opcjonalnie: chlebki naan do podania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Kaszę ugotuj w osolonej wodzie przez około 15 minut.
2. Marchewkę obierz, pokrój na plasterki i ugotuj al dente. Paprykę pokrój na mniejsze części. Marchewkę i paprykę zamarynuj pastą Tikka Masala i połóż warzywa na grillu. Piecz aż zmiękną i się przyrumienią.
3. Ugotowaną kaszę wymieszaj z roszponką, serem feta, dodaj grillowane warzywa. Podawaj na ciepło.

KURCZAK TiKKA MASALA Z ZiELONYM GROSZKiEM

30 min

2 porcje

- 1 mała papryczka chili
- 1 ząbek czosnku
- 1 mały kawałek imbiru
- 1 mała cebula
- 300 g piersi z kurczaka
- 2 łyżki pasty Patak's Tikka Masala
- 400 ml mleka kokosowego
- 100 g ugotowanego zielonego groszku
- olej do smażenia
- sok z połowy limonki
- sól
- do podania: gęsty jogurt naturalny
- do posypania: nać kolendry, piórka czerwonej cebuli

SPOSÓB PRZYGOTOWANiA:

1. Chili, czosnek i imbir drobno posiekaj. Cebulę pokrój w piórka, kurczaka w kostkę.
2. Na patelni rozgrzej olej. Wrzuć chili, czosnek, imbir i krótko przesmaż. Dodaj kurczaka, smaż do zamknięcia porów. Dodaj pastę curry i smaż przez około minutę.
3. Wlej na patelnię mleko kokosowe i gotuj całość 10–15 minut, aż mięso przestanie być surowe.
4. Wrzuć zielony groszek i podgrzej go w curry. Dopraw do smaku sokiem z limonki i solą.
5. Curry nałóż do misek. Podaj z dodatkiem gęstego jogurtu, posypane nacią kolendry i piórkami czerwonej cebuli.

TRADYCYJNE INDYJSKIE KOFTY

25 min

2 porcje

- 1 ząbek czosnku
- mały kawałek imbiru
- 1 papryczka chili
- 400 g mielonego mięsa z indyka
- 1 żółtko
- 3 łyżeczki pasty Patak's Tikka Masala
- 1 łyżka drobno posiekanej natki pietruszki
- do podania: ryż ugotowany z curry, pokrojony pomidor, plasterki ogórka, liście sałaty, gęsty jogurt naturalny
- do posypania: piórka czerwonej cebuli, nasiona czarnuszki, płatki chili

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Czosnek, imbir i chili drobno posiekaj, przełóż do miski. Dodaj mielone mięso, żółtko, pastę i natkę pietruszki, dopraw odrobiną soli. Całość dokładnie wyrób na jednolitą masę.
2. Wilgotnymi dłońmi uformuj podłużne kofty. Grilluj przez 10–15 minut lub dłużej, aż mięso przestanie być surowe w środku.
3. Przełóż kofty na talerze. Podawaj z dodatkiem ryżu, pomidorów, ogórków, sałaty i jogurtu. Całość posyp cebulą, czarnuszką i płatkami chili.

MARYNOWANY BAKŁAŻAN

20 min

2–3 porcje

- 3–4 chlebki naan
- 200 g hummusu
- 2 bakłażany
- 2 łyżki pasty Patak's Tikka Masala
- jogurt grecki
- pestki granatu

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Bakłażany pokrój wzdłuż na cienkie plastry. Posmaruj je pastą Tikka Masala i grilluj na patelni grillowej.
2. Podaj z chlebkami naan i hummusem. Polej jogurtem i posyp pestkami granatu.

HUMMUS Z KALAFIORA Z PIECZARKAMI

35 min

4–5 porcji

- 1 kalafior (500 g)
- 2 łyżki pasty Patak's Tikka Masala
- 4–5 łyżek tahini
- 400 g pieczarek
- oliwa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Umyj kalafior, posmaruj pastą Tikka Masala, wstaw do piekarnika i piecz około 30 minut w temperaturze 200°C.
2. Wyjmij z piekarnika, włóż do misy blendera, dodaj tahini, zmiksuj na gładką masę (jeśli jest zbyt gęsta, możesz dodać nieco zimnej wody).
3. Pieczarki pokrój w plasterki, podsmaż na patelni. Przełóż na hummus i polej oliwą. Podawaj z chlebkami naan lub innego rodzaju pieczywem.

PLACUSZKI Z BATATAMI I MARCHEWKĄ

25 min

4 porcje

- 150 g marchewki
- 100 g selera korzeniowego
- 100 g batatów
- pół cebuli
- 1 ząbek czosnku
- 2 jajka
- 2 łyżeczki Patak's Tikka Masala
- 1/2 szklanki mąki pszennej
- 1/4 szklanki wody
- 1 łyżka posiekanej natki pietruszki
- sól i pieprz do smaku
- olej do smażenia
- do podania: gęsty jogurt
- do posypania: nasiona czarnuszki i nać kolendry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Marchewkę, seler korzeniowy oraz bataty obierz, a następnie zetrzyj na tarce o dużych oczkach. Cebulę pokrój w drobną kostkę, a czosnek posiekaj.
2. Jajka wbij do dużej miski, dokładnie roztrzep widelcem. Dodaj pastę Tikka Masala, mąkę i wodę, wymieszaj tak, by nie pozostawić żadnych grudek. Do miski dodaj marchewkę, selera, bataty, cebulę, czosnek, natkę pietruszki i wszystko razem wymieszaj. Dopraw solą i pieprzem.
3. Na patelni rozgrzej olej, dużą łyżką nakładaj mniejsze porcje ciasta i delikatnie je spłaszczaj. Smaż na małym ogniu z obu stron na złoty kolor. Usmażone placki przełóż na talerz wyłożony papierowym ręcznikiem.
4. Placki ułóż na talerzu, podaj je z jogurtem, posypane czarnuszką i nacią kolendry.

KOTLECIKI Z KOMOSY RYŻOWEJ

35 min

3 porcje

- 75 g białej komosy ryżowej (waga przed ugotowaniem)
- 120 g ciecierzycy ugotowanej lub konserwowej
- 1 jajko
- 3 łyżeczki pasty Patak's Tikka Masala
- bułka tarta do obtoczenia
- olej do smażenia
- raita z ogórka: 150 g gęstego jogurtu, pół krótkiego ogórka, szczypta suszonej mięty, szczypta mielonego kminu rzymskiego, sól do smaku, czarnuszka do posypania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Komosę przygotuj według opisu na opakowaniu, a następnie ostudź.
2. Do rozdrabniacza włóż komosę, ciecierzycę, pastę Tikka Masala, jajko i szczyptę soli. Miksuj niezbyt dokładnie, jedynie do połączenia.
3. Mokrymi dłońmi nabierz porcję masy i uformuj małe kotlety, po czym obtocz je w bułce tartej. Na patelni rozgrzej olej i ułóż kotlety. Smaż po kilka minut z każdej strony do zrumienienia, a następnie przełóż na talerz wyłożony papierowym ręcznikiem.
4. Ogórka obierz, wykrój pestki i pokrój w drobną kostkę. Do jogurtu dodaj ogórka, miętę, kmin rzymski. Dopraw solą do smaku, posyp czarnuszką.
5. Kotlety podaj z dodatkiem raity i świeżych warzyw.

KANAPKI PIKNIKOWANE Z TOFU

25 min

2–4 porcje

- bagietka
- 300 g tofu
- 300 g pieczarek
- 1 mała cebula
- 1 nieduża cukinia
- dowolny miks sałat lub rukola
- 2 łyżki pasty Patak's Tikka Masala
- jogurt naturalny + 1 łyżeczka harrisy do podania
- sól, pieprz
- olej do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Cebulę drobno posiekaj, zeszklij na oleju. Pieczarki obierz, pokrój w plasterki, dodaj do cebuli. Smaż około 10 minut, aż wyparuje z nich woda. Cukinię pokrój w plastry, dopraw solą i pieprzem i zgrilluj na patelni.
2. Tofu pokrój w plastry, nasmaruj je pastą Tikka Masala. Przysmaż na oleju z dwóch stron na złoty kolor.
3. Na bagietki wyłóż sałatę, następnie usmażone tofu, cukinię i pieczarki. Całość polej jogurtem i przykryj drugą częścią bagietki.

ZUPA Z KURCZAKiEM i SOCZEWiCĄ

35 min

4 porcje

- pierś z kurczaka
- 1 marchewka
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1/2 szklanki czerwonej soczewicy (nieugotowanej)
- 750 ml bulionu
- 1–2 łyżki pasty Patak's Tikka Masala
- masło klarowane lub olej do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANiA:

1. W dużym garnku rozgrzej masło klarowane lub olej. Wrzuć posiekaną cebulę i ząbki czosnku. Przesmaż je i dodaj 1–2 łyżki pasty Tikka Masala. Na koniec wsyp pół szklanki czerwonej soczewicy i wlej 3 szklanki gorącego bulionu.
2. Dodaj posiekaną marchewkę i całą pierś kurczaka. Gotuj bez przykrycia przez około 20 minut, aż mięso i soczewica będą miękkie.
3. Mięso podziel widelcem na mniejsze kawałki i włóż z powrotem do zupy. Dopraw do smaku solą. Podawaj z dodatkiem kolendry.

PATAK'S
TIKKA MASALA
CURRY PASTE
MEDIUM
PATAK'S
MANGO CHUTNEY
SWEET & FRUITY
MILD
VEGAN

SAMOSY Z KURCZAKiEM i GROSZKiEM

50 min

4 porcje

- 2 szklanki mąki
- 1/2 łyżeczki soli
- 3 łyżki oleju
- 3/4 szklanki wody
- 1 mała cebula
- 200 g mielonego mięsa z kurczaka
- 1/2 szklanki ugotowanego groszku
- 4 łyżeczki pasty Patak's Tikka Masala
- olej do smażenia
- 1 słoik Patak's Mango Chutney

SPOSÓB PRZYGOTOWANiA:

1. W misce umieść mąkę, sól, olej i wodę. Wyrób elastyczne ciasto i odstaw na 20 minut.
2. Cebulę posiekaj. Na patelni rozgrzej olej, wrzuć cebulę i smaż 3 minuty. Dodaj mięso, smaż dalej przez 5 minut. Pod koniec dodaj pastę Patak's Tikka Masala i łyżkę wody, wymieszaj i przełóż farsz do miski.
3. Ciasto podziel na 8 części, rozwałkuj na cienkie placki o średnicy 15 cm. Każdy placek przetnij na pół, nałóż nadzienie i sklej, formując stożek.
4. Samosy smaż na głębokim tłuszczu przez 8–10 minut, aż będą złociste. Gotowe pierożki odsącz na papierowym ręczniku.
5. Pierogi podawaj z dodatkiem Patak's Mango Chutney.

HOT DOGi Z PASTĄ TiKKA MASALA

15 min

4 porcje

- 4 bułki do hot dogów
- ulubione kiełbaski
- garść rukoli
- 300 g pomidorków koktajlowych
- 1 papryka
- 1 cebula
- 4 łyżeczki pasty Patak's Tikka Masala
- odrobiona szczypiorku

SPOSÓB PRZYGOTOWANiA:

1. Bułki podgrzej w piekarniku. Kiełbaski posmaruj pastą tikka masala i zgrilluj na patelni.
2. Do ciepłych bułek włóż rukolę, grillowane kiełbaski, pokrojone pomidorki, paprykę i cebulę. Posyp posiekanym szczypiorkiem.

PIECZONE ZIEMNIACZKI Z MIĘTOWYM DIPEM

40 min

2 porcje

- 500 g ziemniaków
- 1 cebula
- 2 łyżeczki pasty Patak's Tikka Masala
- 1 limonka
- 1 ząbek czosnku
- 3–4 listki mięty
- sól i pieprz
- olej do smażenia
- 1 szklanka gęstego jogurtu

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Ziemniaki obierz, pokrój i ugotuj w osolonej wodzie. Odcedź i pozostaw do ostygnięcia.
2. Cebulę posiekaj w piórka i przesmaż na oleju. Dodaj 1–2 łyżeczki pasty Patak's Tikka Masala i ziemniaki. Smaż wszystko na małym ogniu przez 5 minut.
3. Gęsty jogurt dopraw sokiem z limonki i solą, zmiksuj z ząbkiem czosnku i listkami mięty. Ziemniaki podawaj z dodatkiem orzeźwiającego dipu miętowego.

POP TO UNLOCK
NO ARTIFICIAL COLOURS OR FLAVOURS
PATAK'S
THE Original
ESTD 1958
SOS W STYLU INDYJSKIM
KORMA

KORMA Z ZIELONYM GROSZKIEM I DELIKATNĄ RYBĄ

25 min

4 porcje

- 1 cebula
- 1 łyżeczka posiekanej papryczki chili
- 1 słoik sosu Patak's Korma
- 250 g filetów białej ryby bez skóry, np. miruny
- 150 g ugotowanego groszku
- olej do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Cebulę drobno posiekaj. Na szerokiej patelni rozgrzej 2 łyżki oleju, dodaj cebulę, smaż 4 minuty.
2. Wlej sos i zagotuj. Na wierzchu ułóż filety ryby i oprósz je solą. Przykryj i gotuj 5 minut.
3. Dołóż groszek, wymieszaj danie, ponownie przykryj i gotuj jeszcze kilka minut, aż ryba przestanie być surowa w środku.
4. Danie podaj z dodatkiem ryżu lub chlebków naan, opcjonalnie dopraw świeżą papryczką chili.

PATAK'S
THE Original
ESTD 1958
TANDOORI

AROMATYCZNY SER PANEER Z JAJKIEM i CUKINIĄ

30 min

4 porcje

- 1 cebula
- 2 marchewki
- 1 nieduża cukinia
- 200 g sera paneer
- 1 słoik sosu Patak's Tandoori
- 4 jajka
- olej do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Cebulę pokrój w piórka, marchewkę w cienkie plasterki, a cukinię i paneer w grubszą kostkę.
2. W garnku z grubym dnem rozgrzej olej, wrzuć cebulę i smaż ją przez 4 minuty. Dodaj marchewkę, cukinię i ser paneer i smaż całość jeszcze przez 5 minut. Wlej zawartość słoika z sosem Patak's Tandoori i pół szklanki wody. Gotuj 7 minut do miękkości warzyw.
3. Na patelni rozgrzej olej i usmaż jajka.
4. Nałóż danie na talerze.

PATAK'S
THE Original
ESTD 1958
SOS W STYLU INDYJSKIM
TANDOORI

PAPRYKi W KAPELUSZACH

45 min

4 porcje

- 1 czerwona cebula
- 2 obrane młode marchewki
- 1/2 szklanki ugotowanej brązowej soczewicy
- 2 szklanki ugotowanego ryżu
- 1/2 słoika sosu Patak's Tandoori
- 4 zielone papryki
- olej do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANiA:

1. Cebulę pokrój w piórka, marchewki w drobną kostkę. Na patelni rozgrzej olej, wrzuć cebulę i marchewkę i smaż około 5 minut. Dodaj soczewicę i ryż, krótko przesmaż. Wlej sos Patak's Tandoori i dokładnie wymieszaj.
2. Paprykom odetnij czapeczki, a następnie oczyść warzywo z pestek. Przestudzony farsz nałóż do środka.
3. Papryki przykryj czapeczkami, przełóż do naczynia do zapiekania, wlej pół szklanki zimnej wody na dno. Piecz przez 30 minut w temperaturze 180°.

PATAK'S
The Original
ESTD 1958
SOS W STYLU INDYJSKIM
BUTTER CHICKEN

BUTTER CHICKEN Z KURCZAKIEM

30 min

4 porcje

- 2 ząbki czosnku
- 1 mała cebula
- 300 g piersi z kurczaka
- 1 słoik sosu Patak's Butter Chicken
- 300 g szparagów
- olej do smażenia
- sól
- składniki dressingu: 3 łyżki oliwy, 1 łyżka soku z limonki, 1 posiekany ząbek czosnku, mały, drobno posiekany kawałek chili, sól
- do podania: biały ryż ugotowany na sypko

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Czosnek i cebulę pokrój w drobną kostkę, a kurczaka w większą.
2. Na patelni rozgrzej olej, wrzuć czosnek i cebulę, smaż 2 minuty. Dodaj kurczaka i usmaż go do zrumienienia. Wlej sos i 1/4 szklanki wody. Gotuj do miękkości mięsa.
3. Od szparagów odłam zdrewniałe końcówki. Warzywo połóż na grillu i krótko opiekaj do miękkości.
4. Składniki dressingu wymieszaj. Polej nim szparagi.
5. Do miski nałóż ryż, szparagi i kurczaka w sosie Butter Chicken. Podawaj ciepłe.

PATAK'S
THE Original
ESTD 1958
SOS W STYLU INDYJSKIM
KORMA

MATAR CURRY

10 min

4 porcje

- 150 g zielonego groszku (możesz użyć mrożonego)
- 1 mała papryczka chili
- 1 duża cebula
- 1 słoik sosu Patak's Korma
- 600 g ugotowanej fasolki szparagowej
- olej do smażenia
- sól i pieprz do smaku
- do posypania: natka pietruszki, piórka czerwonej cebuli
- do podania: chlebki naan

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Groszek ugotuj, chili posiekaj, a cebulę pokrój w drobną kostkę.
2. Na patelni rozgrzej olej, wrzuć chili i cebulę, smaż przez 2 minuty. Wlej sos, dodaj fasolkę i groszek. Dopraw do smaku solą, pieprzem i zagotuj.
3. Danie nałóż do misek, posyp pietruszką i piórkami cebuli. Podawaj z dodatkiem chlebków naan.

PATAK'S
THE Original
ESTD 1958
SOS W STYLU INDYJSKIM
BUTTER CHICKEN

GRILLOWANE PODUDZIA Z KURCZAKA W SOSIE BUTTER CHICKEN

30 min
+ 12 h marynowania

4 porcje

- 800 g podudzi z kurczaka
- 1 słoik sosu Patak's Butter Chicken
- 200 g jogurtu greckiego
- kilka kropli ulubionego pikantnego sosu
- sól i pieprz do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. W misce wymieszaj sos Patak's Butter Chicken i jogurt grecki, dopraw do smaku solą i pieprzem. Dodaj podudzia z kurczaka, dokładnie wymieszaj z marynatą. Przełóż do pojemnika i szczelnie zamknij. Odstaw do lodówki na co najmniej 12 godzin.
2. Mięso wyjmij z lodówki 30 minut przed planowanym gotowaniem. Udka grilluj 8–10 minut z każdej strony, aż przestaną być surowe w środku.
3. Danie nałóż na talerze. Podawaj z dodatkiem ulubionej sałatki i ryżu.

UNLOCK FLAVOUR
PATAK'S
THE Original
ESTD 1958
SOS W STYLU INDYJSKIM
TANDOORI
SOS POMIDOROWY Z CEBULĄ I MIGDAŁAMI

KLOPSIKI Z SOCZEWICY W SOSIE TANDOORI

30 min

4 porcje

- 1 mała czerwona cebula
- 1 ząbek czosnku
- 1 mała papryczka chili
- 300 g soczewicy konserwowej lub ugotowanej
- 1 łyżeczka curry w proszku
- 1 żółtko
- 1–2 łyżki bułki tartej do zagęszczenia masy
- sól i pieprz do smaku
- 1 słoik sosu Patak's Tandoori
- olej do smażenia
- do posypania: listki kolendry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Cebulę, czosnek i chili drobno posiekaj.
2. W kielichu blendera umieść soczewicę, pokrojone warzywa, dodaj żółtko i przyprawy. Blenduj pulsacyjne do uzyskania niezbyt gładkiej, klejącej się masy. Jeśli masa będzie zbyt rzadka, zagęść ją bułką tartą. Wilgotnymi dłońmi uformuj małe pulpeciki.
3. Na patelni rozgrzej olej, pulpeciki smaż po 3–4 minuty z każdej strony do zrumienienia.
4. W rondelku podgrzej sos Tandoori, dodaj pulpety.
5. Danie nałóż do misek. Przed podaniem posyp listkami kolendry.

PATAK'S
THE Original
ESTD 1958
SOS W STYLU INDYJSKIM
TIKKA MASALA
KREMOWY SOS POMIDOROWY Z NUTĄ KOLENDRY

CHANA MASALA

20 min

4 porcje

- 1 mała papryczka chili
- 1 czerwona cebula
- 400 g ciecierzycy konserwowej lub ugotowanej
- 1 słoik sosu Patak's Tikka Masala
- sól i pieprz do smaku
- olej do smażenia
- do podania: ryż lub chlebki naan

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Chili i cebulę pokrój w drobną kostkę.
2. Na patelni rozgrzej olej, wrzuć warzywa na 2–3 minuty. Dodaj ciecierzycę, wlej sos Tikka Masala i gotuj przez 5 minut, do podgrzania ciecierzycy. Podawaj z ryżem lub chlebkami naan.

PATAK'S
THE Original
ESTD 1958
BALTI
SOS W STYLU INDYJSKIM
SOS POMIDOROWY Z DODATKIEM PAPRYKI I KOLENDRY

KREWETKI W SOSIE BALTI

25 min

4 porcje

- 400 g surowych krewetek królewskich, obranych i oczyszczonych
- 1 papryczka chili
- 1 biała cebula
- 500 g obranego batata
- 1 słoik sosu Patak's Balti
- 120 ml wody
- olej do smażenia
- sól i pieprz do smaku
- do posypania: posiekana cebulka dymka wraz ze szczypiorem

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Na patelni rozgrzej olej. Wrzuć krewetki, smaż z każdej strony po 2 minuty, aż przestaną być surowe w środku. Krewetki przełóż na talerz.
2. Chili drobno posiekaj, cebulę pokrój w piórka, batat w słupki. Wszystkie warzywa wrzuć na patelnię, smaż 2 minuty. Wlej zawartość słoika z sosem i 120 ml wody, gotuj pod przykryciem 15 minut lub dłużej, do miękkości warzyw. Dodaj krewetki, krótko podgrzej.
3. Danie nałóż do misek, posyp posiekaną dymką.

PATAK'S
THE Original
EST. 1958
SOS W STYLU INDYJSKIM
TIKKA MASALA
KREMOWY SOS POMIDOROWY Z MIXEM KOLENDRY
UNLOCK FLAVOUR

JAJKA W CHILI Z CHLEBKIEM NAAN

10 min

4 porcje

- 1 mała papryczka chili
- 1 mała cebula
- 6 jajek ugotowanych na twardo
- 1 słoik sosu Patak's Tikka Masala
- olej do smażenia
- do posypania: nasiona czarnuszki, nać kolendry
- do podania: chlebki naan

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Chili posiekaj, cebulę pokrój w drobną kostkę, jajka przekrój na pół.
2. Na patelni rozgrzej olej, wrzuć chili i cebulę, smaż przez 2 minuty. Dodaj jajka, wlej sos, gotuj 3 minuty.
3. Danie nałóż do misek, posyp czarnuszką i kolendrą. Podawaj z chlebkami naan.

PATAK'S
THE Original
ESTD 1958
SOS W STYLU INDYJSKIM
KORMA

AROMATYCZNA RYBA W SOSIE KORMA

20 min

4 porcje

- 1 mała biała cebula
- 400 g białej ryby np. mintaja, dorsza
- olej do smażenia
- sól i pieprz
- 1 słoik sosu Patak's Korma
- do posypania: nać kolendry, nasiona czarnuszki, piórka czerwonej cebuli
- do podania: chlebki naan

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Cebulę pokrój w kostkę, rybę w mniejsze kawałki, dopraw solą i pieprzem.
2. W głębokiej patelni rozgrzej olej, wsyp cebulę, smaż przez 2 minuty. Dodaj rybę, smaż minutę z każdej strony. Wlej zawartość słoika i 1/4 szklanki wody. Gotuj, aż ryba przestanie być surowa w środku.
3. Danie nałóż na talerze, posyp nacią kolendry, czarnuszką i piórkami cebuli. Podawaj z dodatkiem chlebków naan.

PATAK'S
THE Original
ESTD 1958
SOS W STYLU INDYJSKIM
TIKKA MASALA
KREMOWY SOS POMIDOROWY Z NUTĄ KOLENDRY

ZAPiEKANKi W iNDYJSKiM STYLU Z KURCZAKiEM i WARZYWAMi

40 min

4 porcje

- 1 cebula
- 1 pierś z kurczaka
- 1 marchewka
- 1 cukinia
- 1 słoik sosu Patak's Tikka Masala
- 100 g sera cheddar
- olej

SPOSÓB PRZYGOTOWANiA:

1. Cebulę pokrój w piórka, mięso w nieduże kawałki, marchewkę w plasterki, a cukinię w grubą kostkę.
2. Na patelni rozgrzej olej, wrzuć cebulę i mięso, smaż 5 minut. Dodaj warzywa, krótko przesmaż. Wlej zawartość słoika z sosem i gotuj 10–15 minut do miękkości.
3. Potrawę przełóż do naczynia żaroodpornego, posyp obficie serem. Zapiekaj w temperaturze 180°C przez 10 minut.

PATAK'S
THE Original
ESTD 1958
SOS W STYLU INDYJSKIM
BALTI
SOS POMIDOROWY Z DODATKIEM PAPRYKI I KOLENDRY
PATAK'S
THE Original
TIKKA MASALA
CURRY PASTE

ŁÓDECZKI ZIEMNIACZANE Z SOSEM BALTI

50 min

4 porcje

- 800 g mączystych ziemniaków
- 2 łyżki oleju
- 4 łyżeczki pasty Patak's Tikka Masala
- 1 słoik sosu Patak's Balti

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Piekarnik nagrzej do 200°C.
2. Ziemniaki dokładnie wyszoruj, osusz papierowym ręcznikiem pokrój w półksiężyce i przełóż do dużej miski. Olej wymieszaj z pastą Patak's Tikka Masala, dodaj do ziemniaków i wymieszaj.
3. Ziemniaki przełóż na blaszkę do pieczenia i wstaw do piekarnika. Piecz 45 minut lub dłużej, aż będą miękkie.
4. Sos Patak's Balti podgrzej w rondelku. Ziemniaki podawaj z dodatkiem sosu.

PATAK'S
THE Original
TIKKA MASALA

FASZEROWANE BATATY Z CIECIERZYCĄ I AWOKADO

1 h 20 min | 4 porcje

- 4–5 średnich batatów
- 1 słoik sosu Patak's Tikka Masala
- 1 puszka kukurydzy
- 1 słoik ciecierzycy
- 400 g pieczarek
- 1 duże awokado
- 250 g tartego sera żółtego
- 350 g jogurtu naturalnego
- 3 ząbki czosnku
- kilka gałązek natki pietruszki
- sok z cytryny
- sól, pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Bataty umyj, przekrój na połówki, ułóż w brytfance, dopraw solą i pieprzem, następnie przykryj folią aluminiową. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 200°C i piecz około 40 minut (do miękkości).
2. Jogurt wymieszaj z posiekaną natką pietruszki, sokiem z cytryny, przeciśniętym przez praskę czosnkiem, solą oraz pieprzem. Pieczarki obierz, pokrój w półplasterki, podsmaż na patelni z dodatkiem soli na złoty kolor. Następnie dodaj odsączoną ciecierzycę i kukurydzę oraz sos Tikka Masala. Całość wymieszaj i gotuj około 15 minut.
3. Za pomocą łyżki wyjmij większość miąższu z upieczonych batatów, dodaj go do sosu i wymieszaj. Nałóż farsz do wydrążonych łódek z batatów. Awokado obierz, pokrój w kostkę, skrop sokiem z cytryny i nałóż na wierzch batatów. Na koniec wszystko obficie posyp tartym serem.
4. 4. Całość ponownie wstaw do piekarnika nagrzanego do 200°C na około 10 minut, aż ser się roztopi. Po upieczeniu podawaj z dipem jogurtowym.

PATAK'S
THE Original
ESTD 1958
TIKKA MASALA

BURRITOS W SOSIE TIKKA MASALA

35 min

4 porcje

- 2 główki sałaty masłowej
- 1 słoik sosu Patak's Tikka Masala
- 300 g soczewicy
- 1 puszka czerwonej fasoli
- 1 puszka kukurydzy
- 1 czerwona papryka
- 250 g jogurtu
- 1 dojrzałe awokado
- sól, pieprz
- sok z cytryny lub limonki
- 2 łyżki oleju

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Na patelni rozgrzej olej, dodaj pokrojoną w kostkę paprykę oraz opłukaną na sitku i odsączoną soczewicę. Podsmaż 4–5 minut, następnie wlej sos Tikka Masala, dodaj 300 ml wody i całość duś na wolnym ogniu, aż soczewica zmięknie. Wsyp odsączoną fasolę i kukurydzę, wymieszaj. Odstaw do ostygnięcia.
2. Awokado zmiksuj blenderem wraz z jogurtem na gładki dip. Dopraw solą, pieprzem i sokiem z cytryny, wymieszaj.
3. Rozłóż liście sałaty, na środek nałóż porcję farszu, zroluj, następnie przekrój na pół i ułóż na talerzu. Podawaj z dipem z awokado.

PATAK'S
THE Original
TANDOORi

WEGETARIAŃSKIE KLOPSIKI Z SOSEM TANDOORI

60 min

4 porcje

- 1 słoik sosu Patak's Tandoori
- 1 czerwona papryka
- 2–3 nieduże marchewki
- 400 g ryżu
- 2 jajka rozmiar M
- 1 łyżeczka papryki w proszku słodkiej
- 1 łyżeczka papryki w proszku ostrej
- sól
- olej do smażenia
- do podania: ryż, chlebki naan
- do posypania: kolendra lub natka pietruszki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Przygotuj klopsiki z ryżu. 400 g ryżu zalej 800 ml wody i gotuj na wolnym ogniu pod przykryciem 15–20 minut. Wyłącz palnik, odstaw ryż pod przykryciem jeszcze na około 15 minut. Ryż może być lekko rozgotowany – wówczas będzie się lepiej kleił. Lekko ostudź. Dopraw solą i paprykami w proszku, wbij jajka, uformuj z masy małe kulki. Smaż na patelni na złoty kolor z każdej strony.
2. Na drugą patelnię wlej 2 łyżki oleju, dodaj pokrojoną w kostkę paprykę i pokrojoną w plasterki marchewkę, podsmażaj 5 minut. Wlej sos Tandoori, dolej 200 ml wody i całość gotuj na wolnym ogniu przez 15–20 minut (aż marchewka zmięknie).
3. Sos z klopsikami podawaj z ryżem i chlebkami naan, udekoruj kolendrą lub natką pietruszki.

PATAK'S
The Original
TANDOORI

URRY Z MARCHEWKĄ i TOFU

25 min

4 porcje

- 300 g tofu
- 1 słoik sosu Patak's Tandoori
- 200 g migdałów (najlepiej bez skórki)
- 3–4 marchewki
- do podania: ryż
- 1 łyżka oleju

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Ryż ugotuj zgodnie z przepisem na opakowaniu.
2. Na patelni rozgrzej olej, dodaj pokrojone w kostkę tofu. Smaż 5 minut na dość dużym ogniu, aż się zrumieni.
3. Wlej sos Tandoori i dodaj pokrojoną w cienkie plastry (za pomocą obieraczki do warzyw) marchewkę. Całość gotuj przez 15 minut. Na koniec dodaj migdały i wymieszaj. Podawaj z wcześniej ugotowanym ryżem.

PATAK'S
THE Original
ESTD 1958
SOS W STYLU INDYJSKIM
TIKKA MASALA
KREMOWY SOS POMIDOROWY Z NUTĄ KOLENDRY

WIEPRZOWINA W SOSIE TIKKA MASALA Z PIECZARKAMI I MARCHEWKĄ

30 min

4 porcje

- 1 mała cebula
- 400 g polędwiczki wieprzowej
- 200 g marchewki
- 200 g pieczarek
- 1 słoik sosu Patak's Tikka Masala
- olej do smażenia
- sól do smaku
- do posypania: nasiona granatu, nać kolendry, piórka czerwonej cebuli

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Cebulę pokrój w kostkę, wieprzowinę w paseczki, marchewkę w krótkie słupki, pieczarki w plasterki.
2. W garnku z grubym dnem rozgrzej olej, wrzuć cebulę i polędwiczkę, smaż przez 3 minuty. Dodaj marchewkę i pieczarki, krótko przesmaż. Wlej zawartość słoika z sosem i pół szklanki wody. Gotuj pod przykryciem przez 15–20 minut do miękkości mięsa i warzyw.
3. Danie nałóż do misek, posyp granatem, kolendrą i piórkami czerwonej cebuli.

PATAK'S
THE Original
ESTD 1958
BALTI

PIECZONY KALAFIOR W SOSIE BALTI

40 min

4 porcje

- 1 słoik sosu Patak's Balti
- 1 kalafior
- 200 g mrożonego groszku
- 3 marchewki
- 1 czerwona papryka
- 1 cebula
- do podania: ugotowany ryż i gęsty jogurt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Kalafior podziel na różyczki. Paprykę pokrój w słupki, cebulę w piórka, marchewkę w cienkie paski (za pomocą obieraczki do warzyw).
2. Do naczynia do zapiekania włóż kalafior, cebulę i paprykę. Wlej sos Balti, wszystko wymieszaj. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 190°C i piecz około 20 minut.
3. Pod koniec pieczenia dodaj marchewkę i groszek, piecz jeszcze przez 5–10 minut. Podawaj z ryżem i jogurtem. Możesz dodatkowo skropić sokiem z cytryny.

PATAK'S
THE Original
ESTD 1958
KORMA
SOS W STYLU INDYJSKIM

SZASZŁYKI Z KURCZAKA W SOSIE KORMA

25 min
+ marynowanie

4 porcje

- 400 g piersi kurczaka
- 1 słoik sosu Patak's Korma
- 2 czubate łyżki jogurtu greckiego
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki
- 2 kolorowe papryki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Mięso pokrój w kostkę. Do dużej miski wlej połowę sosu, dodaj jogurt, przeciśnięty przez praskę czosnek i natkę. Wymieszaj. Do marynaty przełóż kurczaka i odstaw do lodówki na całą noc lub minimum godzinę.
2. Papryki oczyść z gniazd nasiennych i pokrój w grubą kostkę. Na patyczki do szaszłyków nadziewaj mięso i kawałki warzywa. Grilluj na patelni po kilka minut z obu stron.
3. Pozostały sos Patak's Korma podgrzej w rondelku. Podawaj jako dodatek do szaszłyków.

FLAVOURS COLOURS NO ARTIFICIAL PRESERVATIVES

MILD

PASTA MILD CURRY

Pasta Mild Curry to mieszanka aromatycznych przypraw: kolendry, papryki i imbiru, która została stworzona do przyrządzania łagodnego curry. Przyprawy, których używamy do mieszanki naszej pasty Patak's Mild Curry to m.in.: kolendra, papryka, kurkuma, kmin rzymski, kozieradka, imbir, koper włoski, cynamon, mielone nasiona gorczycy, tamarynd i mielony czosnek. Nasza pasta nada potrawom niepowtarzalny orientalny i wyrazisty smak. Idealnie smakuje w połączeniu z cieciorką, warzywami lub mięsem.

MEDIUM

PASTA MILD CURRY

Pasta Tikka Masala to mieszanka aromatycznych przypraw, pomidorów i cebuli. Nada potrawie głęboki, bogaty i autentyczny smak. Przyprawy, których używamy do mieszanki naszej pasty Patak's Tikka Masala to m.in.: kolendra, papryka, kurkuma, kmin rzymski, kozieradka, imbir, mielone nasiona gorczycy, mielony czosnek. Nada potrawom niepowtarzalny orientalny i wyrazisty smak. Idealnie smakuje w połączeniu z warzywami, mięsem czy rybami.

GLUTEN FREE

VEGAN

FLAVOURS COLOURS NO ARTIFICIAL PRESERVATIVES

MEDIUM

MEDIUM

SOS TIKKA MASALA

SOS TIKKA MASALA to śmietanowy sos z dodatkiem pomidorów oraz orientalnych, aromatycznych przypraw, które dodają mu niesamowitej wyrazistości. Danie zwyczajowo podaje się z ryżem lub plackami naan czy chiapati. Najbardziej znane danie z sosem Tikka Masala to oczywiście KURCZAK TIKKA MASALA. Ten sos możesz wykorzystać także do dań z ryb, warzyw czy z serem paneer. Za każdym razem możesz dopasować składniki do tego co lubisz i aktualnie masz w swojej lodówce.

Kurczak Tikka Masala to danie o indyjskim charakterze, ale brytyjskim rodowodzie. Potrawa została zainspirowana kuchnią indyjską i pakistańską, choć do dziś trwa spór o jej powstanie i autora. Kurczak z sosem Tikka Masala należy do przepisów British Indian Restaurant.

SOS BALTI

SOS BALTI to sos pomidorowy z dodatkiem papryki i kolendry w stylu indyjskim. Balti to typowe danie British Indian Restaurant, czyli przepis kuchni brytyjskiej, inspirowany orientalnymi smakami. Balti to jeden z kulinarnych symboli Birmingham. Średnio ostry, idealny do kurczaka i ryżu. Każdy sos Patak's wyróżnia się czymś innym. Sos Balti to bogaty, kremowy sos na bazie pomidorów i śmietanki z dodatkiem papryki, kminu rzymskiego i kolendry. Wzbogacony mieszanką aromatycznych przypraw, m.in. papryczek chili, czosnku i imbiru. Balti to nazwa naczynia typu wok, w którym według receptury powinno się przygotowywać sos. Potrawa w sosie Balti to danie, które zaczęło być serwowane w restauracjach przez imigrantów z Indii i Pakistanu. Balti pysznie komponuje się z pieczonymi warzywami, m.in. ziemniakami, marchewką i groszkiem. Sos wzbogaci aromat każdego mięsa, ale też tradycyjnego dla kuchni indyjskiej sera paneer czy placków naan i chiapati.

GLUTEN FREE

VEGAN

FLAVOURS COLOURS NO ARTIFICIAL PRESERVATIVES

MILD

MILD

SOS KORMA

SOS KORMA to idealny sos dla wielbicieli orientalnych, ale łagodnych smaków. Niezwykle kremowy, cudownie łagodny, doceniony przez dzieci. Podstawą tego sosu są: śmietana, wiórki kokosowe, miąższ z kokosa, cebula, czosnek, imbir i oczywiście pasta z pomidorów. Słowo „korma" w tradycji kuchni indyjskiej oznacza powolnie gotowane curry z dodatkiem jogurtu lub śmietany. Ten sposób przygotowywania dania wywodzi się z czasów panowania w Indiach dynastii Mogołów, czyli początków XVI wieku. Duszone powoli mięso nabiera miękkości i bogatego aromatu przypraw. Delikatny smak wzbogacą również składniki takie jak migdały, czy w przypadku naszego sosu – orzech kokosa. Gorący sos polecamy podawać z ryżem, warzywami, tofu i mięsem kurczaka lub indyka.

SOS TANDOORi

SOS TANDOORI to bogaty, kremowy i aromatyczny sos na bazie pomidorów i śmietanki z dodatkiem cebuli, imbiru, migdałów i wędzonej papryki. Nazwa sosu nawiązuje do nazwy tradycyjnego przepisu na kurczaka z pieca Tandor (piec w kształcie dzbana, wykorzystywany w kuchni indyjskiej od wieków). Pierwotnie w piecu wypiekano chleb, lecz w latach 20. XX wieku pewien kucharz rozpowszechnił sztukę przygotowywania w nim kurczaka. Obecnie jest to jedno z najbardziej docenianych dań kuchni indyjskiej na świecie. To łagodny, pomidorowy sos, który będzie smakował całej rodzinie, w tym także dzieciakom.

GLUTEN FREE

VEGAN

FLAVOURS COLOURS NO ARTIFICIAL PRESERVATIVES

MEDIUM

MILD

SOS BUTTER CHICKEN

SOS BUTTER CHICKEN to bogaty, kremowy sos na bazie pomidorów, masła i śmietanki, znany również pod nazwą Murgh Makhani. Podany z kawałkami kurczaka marynowanymi w jogurcie i przyprawach stanowi duet doskonały. Charakterystyczny smak zawdzięcza dodatkowi suszonych liści kozieradki. W zależności od regionu serwowany jest jako danie łagodne lub bardzo, bardzo pikantne. Nasz sos Patak's Butter Chicken ma oznaczenie jednej papryczki na słoiku, co oznacza, że należy do sosów łagodnych. Najbardziej znane danie z sosem Butter Chicken to oczywiście KURCZAK BUTTER CHICKEN, ale sos możesz wykorzystać także do dań z ryb, warzyw czy z sera paneer. Dopasuj składniki do tego, co masz pod ręką!

MANGO CHUTNEY

MANGO CHUTNEY to tradycyjny indyjski słodko-ostry sos. Podawany w formie dipu, idealnie sprawdzi się do dań z grilla. Bardzo popularne sosy chutney to wersja miętowa (hari) i mango. Nasz sos to smakowite połączenie soczystych owoców mango i aromatycznych przypraw, m.in. kminu rzymskiego i chilli. Jest idealnym dodatkiem do każdego indyjskiego dania, ale wiemy, że nasi klienci często wykorzystują go także jako dodatek do sałatek, dań z grilla lub jako dip.

INDIE NA TALERZU

GLUTEN FREE

VEGAN