Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:28

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/kurczak-tikka-masala-40g-p-332.html



Kurczak Tikka Masala 40g

Cena	**5,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPMies027**
Kod EAN	**5902686972181**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Kurczak Tikka Masala



Kurczak tikka masala charakterystyka

Z definicji Masala to mieszanka przypraw która została zmielona na proszek lub pastę używaną do gotowania indyjskiego jedzenia. Zalicza się tutaj również aromatyzowanie dania tym proszkiem. Jeżeli nigdy nie jadłeś kurczaka tikki masala lub innego mięsa z tą przyprawą to po prostu musisz spróbować. Służy ona do przygotowania klasycznego indyjskiego dania. Interesując się kuchnią daleko wschodnią nie możliwości żebyś nie znał tej przyprawy.

Przyprawa Kurczak Tikka Masala to starannie skomponowana mieszanka aromatycznych przypraw, idealna do przygotowania tradycyjnej indyjskiej potrawy tikka masala. Doskonale wyważona kombinacja składników dodaje potrawom głębokiego, pikantnego smaku i wyjątkowego aromatu.

Składniki:

- **Papryka słodka** – nadaje delikatnej słodyczy i ciepłego, czerwonego koloru.
- **Kolendra** – wprowadza cytrusowy, świeży aromat i lekko pikantny posmak.
- **Kurkuma** – odpowiada za intensywny, złocisty kolor i subtelny, ziemisty smak.
- **Gałka muszkatołowa** – wzbogaca mieszankę o ciepły, korzenny akcent.
- **Kardamon** – dodaje delikatnej słodyczy i wyrazistego, kwiatowo-korzennego aromatu.
- **Cynamon** – zapewnia przyjemny, słodkawy aromat z nutą pikantności.
- **Kumin** – wnosi charakterystyczny, lekko orzechowy i ziemisty smak.
- **Pieprz czarny** – dopełnia mieszankę pikantnością, podkreślając intensywność przypraw.

Ta mieszanka to doskonały wybór dla miłośników kuchni indyjskiej, którzy chcą wzbogacić smak kurczaka o autentyczne orientalne przyprawy.

Idealna do marynat, sosów i dań jednogarnkowych.

Zastosowanie w kuchni przyprawy tikka masala

Przyprawa Kurczak Tikka Masala ma wszechstronne zastosowanie w kuchni, szczególnie w daniach inspirowanych kuchnią indyjską i azjatycką. Jest idealna do przyrządzania popularnego dania kurczak tikka masala, ale jej zastosowanie wykracza daleko poza ten klasyczny przepis. Oto kilka sposobów, jak można ją wykorzystać:

1. **Marynata do mięs** – Mieszanka przypraw świetnie sprawdza się jako składnik marynat, zwłaszcza do kurczaka, jagnięciny czy wieprzowiny. Wystarczy wymieszać przyprawę z jogurtem lub olejem, aby mięso nabrało głębokiego smaku i aromatu.
2. **Sosy i curry** – Przyprawa stanowi bazę do przygotowania aromatycznych sosów curry. Dodając ją do pomidorowego sosu, cebuli, czosnku i śmietany, można uzyskać gładką, kremową konsystencję i wyjątkowy smak.
3. **Dania wegetariańskie** – Przyprawa świetnie komponuje się z warzywami, ciecierzycą czy tofu. Można jej użyć w potrawach jednogarnkowych, stir-fry, a także jako przyprawę do pieczonych lub smażonych warzyw.
4. **Zupy i buliony** – Dodając szczyptę tej mieszanki do zup, bulionów lub dań na bazie soczewicy, można nadać im wyrazisty, orientalny smak.
5. **Ryż i kasze** – Można nią doprawić ryż basmati, kuskus lub inne kasze, tworząc smaczny i aromatyczny dodatek do głównych dań.
6. **Sosy do makaronów i zapiekanek** – Mieszanka przypraw doskonale nadaje się również do doprawiania sosów do makaronów, zwłaszcza w połączeniu z pomidorami lub śmietaną, a także do zapiekanek warzywnych czy mięsnych.

Uniwersalność tej przyprawy sprawia, że można ją wykorzystać w różnorodnych daniach, dodając potrawom egzotycznego charakteru.

Skąd pochodzi przyprawa tikka masala?

Przyprawa **tikka masala** oraz potrawa **kurczak tikka masala** mają fascynujące i nieco sporne pochodzenie. Danie to jest powszechnie kojarzone z kuchnią indyjską, jednak jego historia jest bardziej złożona, ponieważ łączy wpływy kuchni indyjskiej i brytyjskiej.

Prawdopodobnie danie **kurczak tikka masala** powstało w Wielkiej Brytanii w latach 60. XX wieku, stworzone przez indyjskich lub pakistańskich kucharzy, którzy dostosowywali tradycyjne przepisy do gustów brytyjskich konsumentów. Legenda głosi, że potrawa została po raz pierwszy stworzona przez kucharza w Glasgow, który dodał sos pomidorowo-śmietanowy do suchego, przyprawionego kurczaka tikka, aby zadowolić klienta poszukującego bardziej wilgotnego dania.

Z technicznego punktu widzenia, **tikka** to indyjski termin oznaczający małe kawałki mięsa, które są marynowane w przyprawach, a następnie grillowane lub pieczone. Z kolei **masala** oznacza mieszankę przypraw, która jest kluczowa w indyjskiej kuchni.

Chociaż danie to powstało poza Indiami, czerpie ono silne wpływy z tradycyjnej kuchni indyjskiej, w szczególności z regionu Pendżabu, gdzie popularne są przyprawy takie jak kumin, kolendra, cynamon i kardamon. Kurczak tikka masala stał się jednym z najpopularniejszych dań "curry" w Wielkiej Brytanii i często jest nazywany narodowym daniem Brytyjczyków, co podkreśla jego kulturowe znaczenie w obu krajach.

Informacja o alergenach

W zakładzie są pakowane również sezam, gorczyca, soja, migdały, orzechy, produkty zawierające gluten oraz produkty zawierające SO2 (dwutlenek siarki).

Skład naszego produktu

Skład: Papryka Słodka, Kolendra, Kurkuma, Gałka Muszkatołowa, Kardamon, Cynamon, Kumin, Pieprz Czarny