

ΠΑΣΤΑ ΤΑΪΛΑΝΔΕΖΙΚΗΣ ΚΟΚΚΙΝΗΣ ΚΑΡΥ



Κατηγορία: Κυρίως πιάτα με ψάρι κρέας

Πρόσθετες πληροφορίες LCHF

Δημιουργήθηκε στις
2024-10-11

Εγκρίθηκε από Supercook TH
Προτάθηκε από Supercook
TH

Ο συνολικός χρόνος
προετοιμασίας: 30
δευτερόλεπτα

Suitable for article:

- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΔΟΣΕΙΣ

200 Γραμμάρια Ξεφλουδωμένα σκόρδα (μικρά καφέ)

80 Γραμμάρια Λάδι καρύδας

40 Γραμμάρια Καθαρισμένο σκόρδο

30 Γραμμάρια Κομμένη τζιντζιβέρ

30 Γραμμάρια Λεμονόχορτο, λευκό μέρος μόνο

25 Γραμμάρια Ψημένη πάστα γαρίδας

10 Γραμμάρια Ρίζες κοριανδρου και στελέχη/φύλλα

10 Ξηρές κόκκινες τσίλι

4 Φύλλα λάιμ Kaffir

**2 Κουταλάκι
γλυκού** Πάπρικα

**2 Κουταλάκι
γλυκού** Σπόροι κύμινου

**2 Κουταλάκι
γλυκού** Σπόροι κοριανδρου

**1 Κουταλάκι
γλυκού** Αλάτι

**1 Κουταλάκι
γλυκού** Turmeric (κουρκούμη)

**1/4 Κουταλάκι
γλυκού** Κόκκοι πιπεριού

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΒΗΜΑ ΠΡΟΣ ΒΗΜΑ

Για να δείτε την πλήρη συνταγή, παρακαλώ [συνδεθείτε στο](#).