



Kari směs



Kateřina Winterová vytvořila směs na jemné a nepálivé kari, které bude chutnat i těm nejmenším. Inspirovala se při své krátké cestě po Indii místními rodinami, které si podle vlastních receptur míchají své kari koření. Toto jemné kari je ideální na zeleninu a bílé maso. Klasikou je voňavé kari s kokosovým mlékem.

kmín římský mletý 26%, kurkuma mletá 20%, koriandr mletý 15%, pískavice řecké seno mleté, zázvor mletý, hořčice bílá mletá, skořice mletá, kardamom mletý, pepř černý mletý, kajenský pepř mletý

