**Kuchnia zabarwiona Orientem – indyjskie potrawy z Ryżem Basmati marki Britta**

**Orientalne smaki, choć niejednokrotnie kontrowersyjne, od lat cieszą się ogromnym zainteresowaniem odważnych poszukiwaczy nowych wrażeń smakowych. Dzięki wysokojakościowym produktom i skrupulatnie połączonym składnikom, te aromatyczne specjały możemy przygotować również w zaciszu własnego domu. Ryż Basmati marki Britta zabierze nas w pełną wyzwań podróż do barwnych oraz przesyconych egzotyką Indii, udowadniając zarazem, że kulinarna finezja może być zarazem prosta i przyjemna.**

**Festiwal kolorów**

W przypadku kuchni indyjskiej pierwszą rzucającą się w oczy rzeczą jest wprost nieopisane bogactwo nasyconych, ciepłych barw. Jest to zasługa przede wszystkim przypraw, takich jak kurkuma, chili, curry oraz unikatowa *garam masala*. To właśnie dzięki nim można osiągnąć niebywale wyrafinowany smak dań zarówno mięsnych, rybnych, jak i wegetariańskich. Bez względu na to, jakie składniki zdecydujemy się połączyć, aby stworzyć wyraziste danie z nutą orientalną, kluczowy jest dobór produktów bazowych, obok indyjskich podpłomyków *ćapati* oraz soczewicy króluje oczywiście ryż. W przeciwieństwie do tradycji japońskiej, gdzie ryż powinien być bardzo lepki, kuchnia indyjska wymaga, aby śnieżnobiałe ziarna charakteryzowały się wyjątkową sypkością. Dlatego też wprost doskonałym wyborem przy orientalnych wycieczkach kulinarnych stanie się Ryż Basmati marki Britta. Smukłe, subtelne w smaku ziarna, które podczas gotowania delikatnie się wydłużają pozwolą na przygotowanie dań nie różniących się od tych, które serwowane są u podnóża Himalajów oraz nad brzegiem nieposkromionej rzeki Ganges.

**Wschodnie inspiracje**

Rozpoczynając domowe eksperymenty z kuchnią indyjską warto zdecydować się na proste połączenia. Doskonałym i ekspresowym daniem stanie się Ryż Basmati marki Britta z duszonymi warzywami oraz odrobiną tradycyjnego, gęstego sosu *chutney*. Gdy myślimy jednak o czymś bardziej pożywnym, ciekawym wyborem stanie się kurczak *tikka masala*, który stanowi brytyjską wariację na temat indyjskich smaków. Podstawą tej potrawy są uprzednio zamarynowane, a następnie grillowane kawałki mięsa, które polewa się gęstym sosem *masala* na bazie mleka kokosowego i pomidorów oraz podaje z miseczką sypkiego ryżu. Bardzo popularne są także kotleciki *falafel* z ciecierzycy, bądź bobu, które apetyczne skomponują się z interesującym sosem miętowo-jogurtowym oraz Ryżem Basmati marki Britta. Na koniec nie można zapomnieć o typowym dla kuchni indyjskiej curry, które w wersji rybnej składać się powinno z mocno doprawionych filetów, obsmażonych na jednej patelni z cebulą, imbirem, czosnkiem i chili, a następnie serwowanych na kopczyku białego ryżu Basmati.

Kreując menu inspirowane dalekimi Indiami wraz z Ryżem Basmati marki Britta zyskamy pewność, że każde nowe kulinarne wyzwanie zakończy się wyjątkowo apetycznym sukcesem, który na długo zapadnie w pamięć wszystkim gościom oraz domownikom.

 Aby zapoznać się z pełnym asortymentem zachęcających do kulinarnych podróży produktów marki Britta zapraszamy na stronę: [www.britta.pl](http://www.britta.pl) oraz fanpage: <https://www.facebook.com/HalinaiBrittaNaTropieDobregoSmaku>

Producent: „Sawex Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością” Foods Sp. k.

**Produkt: Ryż Basmati marki Britta**

Gramatura : 4x 100 g

Cena detaliczna: 3,99 zł

Więcej informacji udziela:

Katarzyna Korek

FlyPR

(+48) 730 121 885

(+48) 533 790 909

[katarzyna.korek@flypr.pl](http://flypr.biuroprasowe.pl/word/?typ=epr&id=5411&hash=ee6fc977660aa818617fceb7d7b1b0abmailto:katarzyna.korek@flypr.pl)

Sawex Sp z o.o. był pierwszym w Polsce importerem ryżu w saszetkach do gotowania. W marcu 2009 roku ze struktur organizacyjnych spółki wyodrębniony został Departament spożywczy - Sawex Foods. W portfolio firmy znajdują się marki: Britta (ryż), Halina (ryż, kasza, fasola, groch, soczewica, płatki śniadaniowe), Sotto (ryż, kasza jęczmienna), Sugoi (ryż do sushi) oraz Twój Błonnik.

„Sawex Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością" Foods Sp. k. (dawniej Sawex Foods Sp. z o.o.)

ul. Wiertnicza 70

02-952 Warszawa, Polska

tel. : 022 651 79 04 do 07

fax.: 022 651 79 09

e-mail: [sawex@sawexpl.com](http://flypr.biuroprasowe.pl/word/?typ=epr&id=5411&hash=ee6fc977660aa818617fceb7d7b1b0abmailto:sawex@sawexpl.com)