

Link do produktu: <https://bioprzyprawy.pl/soczewica-zolta-1-kg-luskana-chana-dal-polowki-p-645.html>



SOCZEWICA ŻÓŁTA 1 KG ŁUSKANA CHANA DAL POŁÓWKI

Cena brutto	12,90 zł
-------------	-----------------

Cena netto	12,29 zł
------------	-----------------

Numer katalogowy	SPR864
------------------	---------------

Kod producenta	SPRKG
----------------	--------------

Opis produktu

Soczewica (Chana Dal) to łuskana brązowa soczewica podzielona na pół, zachowując matowy żółty kolor i rozjaśnia się, Gotowana. ma świetny smak, jest zarówno słodki i orzechowy, zdecydowanie lepszy niż klasyczna zielona ciecierzycą.

Jest bogata w błonnik. Chana Dal jest doskonałym źródłem białka i niezbędnych aminokwasów, zawiera witaminy z grupy B, witamin A, C, E i K, kwas foliowy i kwas pantotenowy oraz minerały, takie jak potas, magnez, fosfor, żelazo, wapń. ciecierzycą żółta zawiera dużą ilość błonnika pokarmowego, Chana dal produkowany jest przez usunięcie zewnętrznej łuski z brązowej ciecierzycy Chana dal jest najpopularniejszym dal w Indiach, który jest regularnie spożywane. Chana Dhal jest gotowym źródłem białka do diety równowagi zawierającej niewiele lub bez mięsa. Chana dal pikantne curry, chana dal masala, chana dal Tarka, chana dal z lauki to tylko niektóre z bardzo popularnych i pysznych indyjskich potraw z chana dal .

Sposób przygotowania Chana Dal :

1 szklanka chana dal opłucz w zimnej wodzie. Najlepiej namoczyć ją w 4 szklankach wody przez 1 godzinę. Można też gotować bez moczenia. Gotować w wodzie ok 15 minut po namoczeniu lub 20-25 minut bez namaczania, pod koniec gotowania można delikatnie osolić