



Garam masala

6 porcji

6 min

Składniki

- 2 łyżki kuminu – kminu rzymskiego
- 2 łyżki nasion kolendry
- 2 łyżki nasion kardamonu
- 2 łyżki ziaren czarnego pieprzu
- 1 średnia łaska cynamonu
- 1 łyżka goździków
- pół gałki muskatołowej
- 0,5 łyżki szafranu – można zastąpić kurkumą

Przygotowanie

1

Wszystkie przyprawy – poza szafranem – wkładamy do naczynia i prażymy do momentu gdy zbrązowieją i zaczną wydzielać słodko-dymny aromat. Ważne jest, aby nie zwiększać temperatury w celu przyspieszenia prażenia – przyprawy wówczas przypalą się nadmiernie od zewnątrz, w środku pozostając surowymi. Po uprażeniu czekamy, aż przyprawy całkowicie ostygną.



4 min



80°C



1

2

Uprażone przyprawy i szafran miksujemy.



2 min



turbo

3

Z podanych składników powstanie około pół szklanki mieszanki, którą można przechowywać do 3 miesięcy, w słoiczku, w chłodnym i suchym miejscu (np. lodówka).