

Domácí příprava "garam Masala" koření

Kategorie: Kořenící směsi

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com

Suroviny

1 lžička římského kmínu

dva kousky asi 7,5cm celé skořice

0,5 lžičky celého černého pepře

0,5 lžičky celých hřebíčků

2 lžice samínek koriandru

1 lžička kardamom semínek

0,5 muškátového oříšku nastrouhaného

Postup

Pomlet prvních 6 koření, přidat nastrouhaný oříšek a znovu pomlet. Dát do skleničky se vzduchotěsným uzávěrem a skladovat na tmavém suchém místě. Směs vydrží po 5-6 měsících.

Původní kuchyní tohoto receptu je Indie