

Domácí příprava "garam Masala" koření 2

Kategorie: Kořenící směsi

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 lžíce kardamomových semínek

5cm velký kus celé skořice

1 lžička semínek římského kmínu

1 lžička celých hřebíčků

1 lžička celých, černých pepřů

0,5 lžičky nastrohaného muškátového oříšku

Postup

V čistém mlénku na koření, nebo kávu (používaném pouze na koření) rozemlet směs koření po 45 vteřin, nebo až vznikne jemný prášek.

Skladovat ve vzduchotěsné skleničce v chladnu, nebo v plastickém zmrazovacím sáčku v mrazáku po 1 rok.

Původní kuchyní tohoto receptu je Indie