



Garam masala

Výsledné množství:
2,5 polévkové lžíce



- ➔ 8 kuliček **ČERNÉHO PEPŘE** dám do misky a přidám
- ➔ semínka z jedné tobolky **ČERNÉHO KARDAMOMU**
- ➔ 4 celé **HŘEBÍČKY**
- ➔ 1 svitek **CELÉ SKOŘICE** (asi 5 cm dlouhý), rozlámaný na malé kousky
- ➔ 1/4 čajové lžičky mletého **MUŠKÁTOVÉHO OŘÍŠKU**
- ➔ 1 čajovou lžičku mletého **KMÍNU**
- ➔ 1 čajovou lžičku mletého **KORIANDRU** a v misce zamíchám. Potom polovinu vzniklé směsi nasucho opražím na pánvi (na malém až středním plameni), dokud koření lehce nezžhnedne a nebude vydávat přízračné aroma. Potom smíchám opraženou část s neopraženou a rozmělním v hmoždíři nebo v elektrickém mlýnku.

Garam masalu uskladním ve vzduchotěsné nádobě a použiji kdykoli to recept vyžaduje. Tato směs vydrží po dobu dvou až tří měsíců, aniž by ztratila něco ze své chuti či vůně. Lepší však je připravit vždy jen malé množství, které spotřebuji během jednoho týdne.

Poznámky: Garam masala může vedle koření použitého v tomto receptu také obsahovat cibuli, zázvor, sůl a zelený kardamom. Přísady se v jednotlivých částech Indie liší. Z této směsi, použiji vždy jen malé množství, které přidám do již uvařeného pokrmu (tedy již odstaveného ze sporáku).