

# Domowa garam masala



## Składniki

liście laurowe

4 łyżeczka - ziarenek

kolendry

1 łyżeczka - kminu

rzymaskiego

1 łyżeczka - pieprzu w

ziarenkach

1 łyżeczka - goździków

1 łyżeczka - cynamonu

1 łyżeczka - suszonego

imbiru

1 łyżeczka - świeżo startej

gałki muskatołowej

## Opis wykonania

Mieszanka zmielonych przypraw słodkich, charakterystyczna dla kuchni wedyjskiej.

Na suchej patelni i małym ogniu prażymy przez około 5-7 minut przyprawy w całości.

Przesypujemy je do młynka do kawy lub moździerza.

Dodajemy przyprawy w proszku i całość mielemy lub ucieramy.

Przesypujemy do szczelnie zamkniętego pojemnika.