

Masala

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- koriandr 1 špetka
- mletý bílý pepř 2 špetka
- kardamom 10 kulička
- mléko 500 ml
- chilli paprička 0.5 ks
- černý čaj 4 lžička
- voda 1 l
- mletá skořice 1 lžička
- mletý zázvor 1 lžička
- **podle chuti**
- cukr 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Indie

Počet porcí: 1

Postup:

Kardamom v hmoždíři rozdrtíme.

Do litru studené vody vložíme všechno koření a dáme vařit. Směs necháme převařit tak 10 minut, ale podle chuti. Po 10 minutách je vývar dost ostrý.

Přidáme čaj a po jedné až pěti minutách přidáme cukr. Po 2 - 5 minutách přidáme mléko a opět

přivede k varu. Necháme chvíli vařit, odstavíme, scedíme a můžeme pít.

Jestli se vám nechce patlat s kořením, můžete si v obchůdcích s čajovými směsi koupit čaj s názvem Dáta Masala.