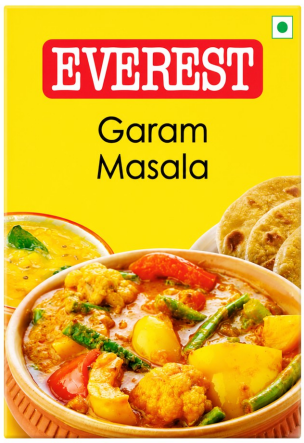


ГАРАМ МАСАЛА (GARAM MASALA, EVEREST) 100 ГРАММ

SKU: 4126
Цена: **189 грн**

Гарам Масала Эверест — легендарная индийская «горячая смесь» специй. Содержит гвоздику, кардамон, кориандр, кумин, мускатный орех, шафран, перцы, фенхель и корицу. Универсальная приправа для мясных, овощных и бобовых блюд, соусов, супов и даже сладкой выпечки. Добавлять в конце приготовления.

Категория: Масала

ГАРАМ МАСАЛА (GARAM MASALA, EVEREST), 100 Г

Гарам масала — легендарная индийская смесь специй. Название с хинди переводится как «горячая смесь» — за насыщенный согревающий аромат. Одна из самых любимых приправ азиатской и аюрведической кухни. В аюрведической традиции эта пряная смесь широко используется для приготовления ароматных согревающих блюд.

Кулинарное применение:

Гарам масала идеально подходит к блюдам из курицы, овощей, фруктов, риса и бобовых (чечевица, фасоль, горох): закускам, салатам, супам, рагу, а также к различным соусам. Прекрасно раскрывается в сладкой выпечке: овсяном и гречишном печенье, пирогах с ягодной, яблочной, грушевой или тыквенной начинкой, пудингах и кексах. Можно добавлять в кляр при обжаривании кусочков овощей или фруктов. Приправой ароматизируют травяные чаи, соки и фруктовые напитки.

Гарам масалу рекомендуется добавлять в конце приготовления блюда или посыпать ею блюдо непосредственно перед подачей на стол.

Состав: Гвоздика, кардамон, кориандр, кумин, лавровый лист, мускатный орех, чёрный перец, душистый перец, перец чили, фенхель, шафран, корица.

*Пищевой продукт. Не является лекарственным средством.