



ЧАТ МАСАЛА (CHAAT MASALA, PATANJALI) 100 ГРАММ

SKU: 3762

Цена: 108 грн

Чат масала очень популярна у себя на родине, в Индии. Там ее очень часто добавляют для придания блюдам пикантного аромата и вкуса. Кладут эту смесь в традиционные индийские кушанья - сабджи и райты, а кроме того - в некоторые разновидности национальных индийских закусок. Существует интересная традиция заправлять чат масалой фруктовые салаты. Ведь эта специфическая смесь специй придает блюдам слегка заметный и очень пикантный кисловатый аромат и привкус.

Категория: [Масала, Специи и пряности](#)

ЧАТ МАСАЛА (CHAAT MASALA, PATANJALI)

Чат масала – смесь различных специй, родиной которой является Индия. Понемногу она получает распространение и признание и в других странах мира. Цвет этой оригинальной изысканной смеси – песочный.

В нее входит несколько различных компонентов: асафетида, порошок манго, черная соль, тмин, молотый имбирь, фенхель, кайенский перец, гарам масала. Основой же данной сложной, но гармоничной смеси являются черная соль, асафетида и порошок манго. Чат масала очень популярна у себя на родине, в Индии. Там ее очень часто добавляют для придания блюдам пикантного аромата и вкуса. Кладут эту смесь в традиционные индийские кушанья - сабджи и райты, а кроме того - в некоторые разновидности национальных индийских закусок. Существует интересная традиция заправлять чат масалой фруктовые салаты. Ведь эта специфическая смесь специй придает блюдам слегка заметный и очень пикантный кисловатый аромат и привкус.

Этот вкус идеально гармонирует со вкусом и ароматом различных фруктов. Также чат масала очень хорошо дополняет и различные овощные салаты, причем не только традиционные, а и весьма необычные. Например, картофельный, состоящий из отварного картофеля прочих овощей, бобовых и специй, в число которых входит и чат масала. Получается очень вкусное и оригинальное для наших краев блюдо. Чат масалу можно купить в готовом виде. Однако различные производители склонны слегка изменять состав. А можно приготовить и самостоятельно, дома на кухне. Для этого семена фенхеля и тмина 5 минут поджаривают без масла в чугунной сковороде на медленном огне. При этом тмин должен несколько потемнеть. Полученную смесь надо смолоть, а затем добавить прочие специи, входящие в состав чат масалы, – и снова смолоть. Полученная смесь обладает пикантным вкусом и ароматом и годится во многие блюда.

Назначение: для супа, для плова, для овощей, для десертов и фруктов, для соусов.

Страна: Индия.

Производитель: Patanjali.