



## ГАРАМ МАСАЛА ЕВЕРЕСТ (GARAM MASALA, EVEREST) 100 ГРАМ

**SKU:** 4126

**Ціна:** 184 грн

Гарам масалу – легендарна індійська суміш спецій, ця назва з хінді перекладається як гаряча суміш. Як і всі спеції, гарам масалу є чудовою приправою і особливо улюблена в азіатській кухні. Хороший засіб для профілактики простудних та респіраторних захворювань, особливо у зимовий час. Аюрведична кулінарія використовує цю пряну суміш для приготування страв, що очищають організм від шлаків та токсинів. Також рекомендується вживати гарам масалу при різних захворюваннях шлунково-кишкового тракту.

**Категорія:** [Масала](#), [Спеції та прянощі](#)

## ГАРАМ МАСАЛА ЕВЕРЕСТ (GARAM MASALA, EVEREST)

Гарам масалу – легендарна індійська суміш спецій, ця назва з хінді перекладається як гаряча суміш. Як і всі спеції, гарам масалу є чудовою приправою і особливо улюблена в азіатській кухні. Хороший засіб для профілактики простудних та респіраторних захворювань, особливо у зимовий час. Аюрведична кулінарія використовує цю пряну суміш для приготування страв, що очищають організм від шлаків та токсинів. Також рекомендується вживати гарам масалу при різних захворюваннях шлунково-кишкового тракту.

### Кулінарне застосування:

Гарам масалу ідеально підходить до страв з курки, овочів, фруктів, рису, бобових (чечевиці, квасолі, гороху): закусок, салатів, супів, рагу – а також різних соусів. Гарам масалу додають у солодку випічку: вівсяне та гречане печиво, пироги з ягідною, яблучною, грушевою або гарбузовою начинкою, пудинги, кекси, а також у кляр (рідке тісто), в якому обсмажують шматочки овочів або фруктів. Приправою ароматизують трав'яні чаї, соки, фруктові напої.

Гарам масалу рекомендується додавати в кінці приготування або посипати нею страву перед самою подачею на стіл.

### Склад:

Гвоздика, кардамон, коріандр, кумін, лавровий лист, мускатний горіх, перець чорний, перець запашний, перець чилі, фенхель, шафран, кориця

Термін придатності: 3 роки. Дата виготовлення вказана на упаковці.