



ЧАТ МАСАЛА (CHAAT MASALA, PATANJALI) 100 ГРАМ

SKU: 3762

Ціна: 108 грн

Чат масалу дуже популярна у себе на батьківщині, в Індії. Там її дуже часто додають для надання страв пікантного аромату та смаку. Кладають цю суміш у традиційні індійські страви - сабджі та райти, а крім того - у деякі різновиди національних індійських закусок. Існує цікава традиція заправляти чат масалою фруктові салати. Адже ця специфічна суміш спецій надає стравам трохи помітний і дуже пікантний кислуватий аромат і присмак.

Категорія: Масала, Спеції та прянощі

ЧАТ МАСАЛА (CHAAT MASALA, PATANJALI)

Чат масала - суміш різних спецій, батьківщиною якої є Індія. Потроху вона набуває поширення та визнання і в інших країнах світу. Колір цієї оригінальної вишуканої суміші - пісочний.

До неї входять кілька різних компонентів: асафетида, порошок манго, чорна сіль, кмин, мелений імбир, фенхель, кайенський перець, гарам масалу. Основою цієї складної, але гармонійної суміші є чорна сіль, асафетида і порошок манго. Чат масалу дуже популярна у себе на батьківщині, в Індії. Там її дуже часто додають для надання страв пікантного аромату та смаку. Кладають цю суміш у традиційні індійські страви - сабджі та райти, а крім того - у деякі різновиди національних індійських закусок. Існує цікава традиція заправляти чат масалою фруктові салати. Адже ця специфічна суміш спецій надає стравам трохи помітний і дуже пікантний кислуватий аромат і присмак.

Цей смак ідеально гармоніє зі смаком та ароматом різних фруктів. Також чат масалу дуже добре доповнює й різні овочеві салати, причому не тільки традиційні, а й незвичайні. Наприклад, картопляна, що складається з відвареної картоплі інших овочів, бобових і спецій, до яких входить і чат масалу. Виходить дуже смачна та оригінальна для наших країв страва. Чат масалу можна купити у готовому вигляді. Однак різні виробники схильні трохи змінювати склад. А можна приготувати самостійно, будинки на кухні. Для цього насіння фенхелю та кмину 5 хвилин підсмажують без олії в чавунній сковороді на повільному вогні. При цьому кмин має дещо потемніти. Отриману суміш треба змолоти, а потім додати інші спеції, що входять до складу чату масали, - і знову змолоти. Отримана суміш має пікантний смак і аромат і годиться в багато страв.

Призначення: для соусу, для супу, для овочів, для десертів і фруктів, для плову.

Країна: Індія.

Виробник Patanjali.