

Masala

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Koriandr 1 špetka
- Černý čaj 4 lžička
- Mletá skořice 1 lžička
- Mléko 500 ml
- Voda 1 l
- Chilli paprička 1 ks
- Kardamom 10 ks
- Cukr 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Indie

Počet porcí: 3

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 chvilku vařit, odstavíme, scedíme a můžeme pít.

Jestli se vám nechce patlat s kořením, můžete si v obchůdkách s čajovými směsi koupit čaj s názvem

Dáta Masala.