

Garam masala celá 100g



Aromatická směs koření původně ze severní Indie.

~~Cena~~ 55,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 55,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [TRS, Velká Británie](#)

Aromatická směs koření původně ze severní Indie. Garam znamená "horká" a masala znamená "směs koření". Použití: K přípravě zeleninových pokrmů, omáček, polévek a luštěnin. Nejlepší je používat celá semena. Pokud potřebujete přeto nadrtit, doporučujeme provést to až těsně před vařením. Chuť lze zvýraznit krátkým opražením na oleji a potom jej rozdrtit.

Složení: koriandr, kmín, skořice, černý pepř, hřebíček, zázvor, černý kardamom, anýz, bobkový list.

Země původu: Indie

Hmotnost: 100 g

Vyrobeno: Anglie

Podle Ájurvédy: Směs Garam Masala je oteplující.
