



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Garam Masala, cena za 50 g

Kod EAN: 196

Producent:

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

5,00 PLN

Opis produktu

Garam Masala to mieszanka przypraw popularna w kuchni indyjskiej. „Garam” znaczy ciepły lub gorący, „masala” to przyprawy. Mieszanka jest nieco cierpka, a jednocześnie pikantna z korzennym posmakiem dzięki obecności goździków i cynamonu.

Służy do przyprawiania dań mięsnych i warzywnych oraz do potraw z ryżem. Dodawana jest pod koniec gotowania, by nadać potrawie charakterystyczny smak i aromat.

Jej skład może różnić się w zależności od producenta lub regionu z którego pochodzi. Istnieją mieszanki, które zawierają nawet do 30 składników.

Garam masala, nie tylko podkreśli smak potraw, ale również poprzez zwiększenie temperatury ciała, podkreśli metabolizm. Proces trawienia będzie przebiegał w miarę sprawnie, a w ciele nie będą gromadzić się toksyny.

Skład: kolendra, papryka ostra, papryka słodka, kmin rzymski, kukurydza, cynamon, imbir, liść laurowy, kardamon, kminek, gałka muskatołowa, goździki, papryka – barwnik naturalny

Stosowanie

Garam masale dodaje się do dania pod koniec gotowania. Dodatek do wszelkich potraw orientalnych, dań typu curry, sosów, mięs, dań z warzyw strączkowych.

Można ją wykorzystać do przygotowania domowych marynat oraz dodawać do sałatek i sosów, szczególnie tych na bazie pomidorów. Dobrze pasuje do przyprawiania dań z ziemniaków oraz doskonale uzupełnia smak dań rybnych.

W okresie zimowym można dodawać ją do zup nadając im w ten sposób rozgrzewające właściwości.

Uwagi

Nie zawiera, soli, cukru, konserwantów oraz glutaminianu sodu.