

Chai masala - herbata indyjska z garam masala i mlekiem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

woda	250 mililitrów
herbata czarna	2 łyżki
mleko 3,2%	250 mililitrów
Przyprawa garam masala orientalna Prymat	2 łyżeczki
cukier brązowy	3 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wodę zagotowujemy, zalewamy nią herbatę i parzymy ok. 5 minut.

Do mleka dodajemy Przyprawę Garam masala i gotujemy ok. 10 minut na wolnym ogniu, co jakiś czas mieszając. Po tym czasie do mleka dodaj herbatę i cukier. Dokładnie mieszamy, przecedzamy przez gęste sito i rozlewamy do filiżanek.