Ghee i Garam Masala



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**neslanog putera

Garam Masala:

- beli i crni biber
- nekoliko karanfilica
- štapic cimeta
- zeleni i crni kardamom u zrnu
- lorber
- kim

Priprema

Isecemo puter na kocke (najbolji kvalitet koji možete pronaci) i stavimo u šerpu. Zagrevamo puter na srednjoj temperaturi, dok se potpuno istopi. Smanjimo na najnižu temperaturu. Ostavimo tako 10-15 minuta. Za to vreme, puter ce proci kroz razne stadijume. Prvo ce se zapeniti, pa provreti, pa ponovo peniti i provreti. Kada se ponovo zapeni, Ghee je gotov. U ovom stadijumu puter ce imati zlatnu svetlu boju, a na dnu šerpe ce biti crvenkast braon grudvice mlecnog sastojka. Ostavite da se malo ohladi, 2-3 minuta, pa ga procedite kroz sitno sito na koje ste stavili muslin. Mlecni sastojci se obicno bacaju, mada mi je na pitanje dali se mogu koristiti mama moje Indijke drugarice rekla da se može pomešati sa bademovim brašnom i malo meda i bude vrlo ukusan kolacic. Procedjeni Ghee stavimo u teglu. Može se na sobnoj temperaturi održati i do mesec dana. Koristi se u malim kolicinama i bicete iznenaeni ukusom. Kako su iz ovavog izbistrenog putera nestali caseini i proteini vrlo je i zdrav.

Sve zacine za Garam masalu stavimo u avan i usitnimo.

Ja ovde kupujem gotov.

Savet

Malo pomoi od mene za one koji se spremaju da uestvuju sa dva sastojka koji se esto spominju u Indijskim receptima. Ghee (izbistren puter) i Garam Masala zain. Svima želim uspešno i ukusno takmienje Phira milg (vidimo se)