

Ghee i Garam Masala



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gneslanog putera

Garam Masala:

- beli i crni biber
- nekoliko karanfilica
- štapić 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 će proći kroz razne stadijume. Prvo će se zapeniti, pa provreti, pa ponovo peniti i provreti. Kada se ponovo zapeni, Ghee je gotov. U ovom stadijumu puter će imati zlatnu svetlu boju, a na dnu šerpe će biti crvenkast braon grudvice mlečnog sastojka. Ostavite da se malo ohladi, 2-3 minuta, pa ga procedite kroz sitno sito na koje ste stavili muslin. Mlečni sastojci će obično bacaju, mada mi je na pitanje da li 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 iznenađujućim ukusom. Kako su iz ovog 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 pomoci 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 takmjenje Phira milg (vidimo se)