

Ингредиенты:

Молочный чай «Масала»

- Мороженые брокколи – 300 г.
- Сметана – 100 г.
- Вода – 50 мл.
- Соль и специи

Молоко – 1 стакан;

Вода – ½ стакана;

Зеленые семена кардамона – 5 шт;

Черные семена кардамона – 1 шт;

Черный чай – 1 ч. л;

Черный перец горошком – 2 шт;

Корень имбиря – 1 шт;



Гвоздика – 2 шт;

Молотый мускатный орех – 1 щепотка;

Молотая корица – ½ ч. л;

Мед – по вкусу;

Сахар – по вкусу.

Молочный чай «Масала»

Сначала готовим масала-смесь из специй. Для этого корень имбиря чистим и натираем на крупной терке примерно 1–2 см.

Кардамон разламываем, вычищаем зернышки и вместе с другими ингредиентами (кроме имбиря) растираем до порошка в кофемолке или ступке.

Смешиваем молоко с водой, доводим до кипения. Добавляем специи, варим 2–3 минуты на медленном огне. Добавляем по вкусу мед или сахар. Добавляем чай (гранулированный или листовой) и варим на медленном огне еще 2–3 минуты.

Снимаем с огня, даем настояться в течение 5 минут.

Разливаем по чашкам через ситечко – и наслаждаемся прекрасным вкусом масала-чая!