

# Przyprawa garam masala

## **Składniki:**

- 1 łyżka ziaren pieprzu czarnego
- 1 łyżka nasion kolendry
- 1 łyżka nasion kardamonu
- 1 łyżka nasion kminu rzymskiego
- 1 laska cynamonu
- 3/4 łyżeczki goździków
- 2 liście laurowe suszone
- 1/2 łyżeczki gałki muskatołowej mielonej



**Sposób wykonania:** Wszystkie składniki zmiksować. Używać do przyprawiania mięs i warzyw zawsze na świeżo.