

## masala chai czyli hinduska herbata z przyprawami - przepis na około 4 filiżanki

★ 4 szklanki wody ★ 2 szklanki mleka (pełnotłustego) ★ 3-4 łyżki czarnej herbaty (najlepiej Assam lub Darjeeling; możesz mieszać sypką lub granulowaną herbatę z herbatą liściastą) ★ 1/5 szklanki luźno ułożonego startego Świeżego kłącza imbiru ★ 1 pokruszona laska cynamonu ★ po 5 całych ziaren pieprzu (czarnego, białego) ★ 5 pokruszonych goździków ★ 5 ziaren ziela angielskiego ★ 1 listek laurowy ★ 9 rozgniecionych razem z łupinkami strączków zielonego kardamonu ★ szczypta świeżo startej gałki muskatołowej  
★ nierafinowany brązowy cukier trzcinowy albo miód

★ Oczywiście zestaw dodawanych przypraw i ich proporcje można dowolnie zmieniać. Oprócz wymienionych tutaj możesz dodawać także: nasiona kopru, anyż, kolendrę, lukrecję, szafran albo tłuczone na puder migdały (chai z migdałami i kardamonem popularne jest w Kaszmirze). Dużo przypraw można dostać w sklepikach ekologicznych (np. cały kardamon), świeży imbir bywa często w supermarketach. Strąki kardamonu można zastąpić kardamonem mielonym.

0. Przemarznij na jesienno-zimowym spacerze. Możesz także lekko przemoknąć...
1. Przygotuj przyprawy, herbatę, mleko, cukier i naczynia.
2. Napełnij garnek zimną wodą i postaw na palniku (Nie wrzątkiem z czajnika, tylko zimną wodą! Nigdzie Ci się nie spieszy. Weź głęboki oddech i rozpocznij rytuał przyrządzanie chai).
3. Dodaj herbatę.
4. Dodaj utarty imbir i ziarenka pieprzu.
5. Pozostałe przyprawy utłucz w moździerzu lub rozgnieć innym sposobem i wrzuć do garnka.
6. Utrzyj na tarce gałkę muskatołową.
7. Doprowadź wodę do wrzenia i zmniejsz płomień.
8. Gotuj na wolnym ogniu przez 15 min bez przykrycia, mieszając od czasu do czasu. Powoli bulgotając woda odparowuje, a przyprawy uwalniają swoje smaki.
9. Dodaj mleko.
10. Dodaj cukier lub miód do smaku.
11. Jeszcze raz zwiększ płomień i zaczekaj aż płyn zacznie mocno bulgotać.
12. Zdejmij garnek z ognia i precedź gorący chai przez gęste sitko. Rozlej do filiżanek.
13. Najlepiej smakuje świeżo zaparzone.

