Indický bílý čaj (Chai Masala)

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

1 lžíce	sypaný černý čaj
1/2 l	voda
asi 3 cm	čerstvý zázvor
1 ks	skořice celá
3 ks	hřebíček
3 kuličky	černý nebo bílý pepř
2 kuličky	nové koření
asi 5 semínek	anýz
	muškátový oříšek
2 semínka	kardamom
1/2 l	mléko
	cukr nebo med

Postup přípravy

Sypaný černý čaj vhodíme do vroucí vody, přidáme oloupaný a nahrubo nastrouhaný zázvor s veškerým kořením a necháme asi 10 minut vařit. Poté přilijeme mléko a necháme opět vzkypět. Čaj přecedíme a podle chuti osladíme třtinovým cukrem nebo medem. Hotový indický bílý čaj přelijeme do hrníčků a ihned podáváme.

Poznámka: *Dátá masála nebo také Masala chai (čteme “masala čaj”) je indická směs koření, která se nejčastěji používá (spolu s mlékem) na ochucení černého čaje. Z jazyka Hindi můžeme slovní spojení Chai Masala volně přeložit jako “kořeněný čaj”. Tento indický nápoj byl vždy vnímán spíše jako lék, je totiž vynikající při oslabeném imunitním systému a díky obsaženému zázvoru krásně prohřeje tělo.*