

Herbata korzenna

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

prosto pyszna

Czas przygotowania: 10 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 6 PLN

Potrzebne składniki:

- cytryna - 1 szt.
- gwiazdki anyżu - 6 szt.
- kawałki kory cynamonu - 4 szt.
- kostki brązowego cukru - 6 szt.
- goździki - 8 szt.
- sok z cytryny - 2 łyżka(i)
- torebki czarnej herbaty -
- torebka owocowej herbatki -
- sok z pomarańczy - 2 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Cytrynę sparzyć i pokroić w plastry ze skórką. Włożyć do rondelka, dodać cynamon, gwiazdki anyżu, kostki cukru i goździki. Włożyć torebki herbaty. Zalać 700 ml. wrzącej wody. Przykryć i zaparzać przez 10 minut. Dodać sok z pomarańczy i cytryny. Gotową herbatę rozlać do 4 nagrzanego filiżanek. Podawać z plasterkami cytryny i pomarańczy. Na spodeczku, obok filiżanki ułożyć kostki cukru/najlepiej brązowego/ do dosłodzenia naparu.

Jak podawać?

po zaparzeniu