



Tekst i zdjęcie: **Rakus** - Szef Kuchni (1430)

Herbata tradycyjna

Wyparzone liście herbaty należy usunąć z imbryka przed następnym parzeniem.

Składniki:

- cukier, 8 dag
- herbata, 1 dag

Sposób przygotowania:

Kamionkowy lub porcelanowy imbryczek z dobrze dopasowaną pokrywką wyparzyć wrzącą wodą. Wsypać do niego odmierzoną łyżeczką herbatę (bez dotykania jej palcami), zalać niewielką ilością wrzątku, szczelnie przykryć i postawić na otworze czajnika z gotującą się wodą na ok. 5 min. Wówczas dodać do imbryczka ok. pół szklanki wrzącej wody i parzyć przez 3–5 min. Uzyskany napar herbaty rozlać przez sitko do szklanek i dopełnić wrzącą wodą. Cukier podać osobno w cukiernicy z łyżeczką. Herbatę można podawać z cytryną. Umytą cytrynę kraje się w plasterki (7–10 plasterków z jednej cytryny), układa je dekoracyjnie na szklanym talerzyku i dołącza mały widelczyk.

