



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

Kawa naturalna tradycyjna

Kawę parzoną w termosie można przetrzymywać

Składniki:

- kawa, 6 dag
- cukier, 7 dag

Sposób przygotowania:

Parzenie w garnku. Do emaliowanego garnka o grubszych ściankach lub kamionkowego naczynia ze szczelnie dopasowaną pokrywką wlać wodę (4 szklanki) i zagotować. Do wrzątku wsypać drobno zmieloną kawę, przykryć szczelnie pokrywką i pozostawić na bardzo słabym ogniu lub na brzegu płyty przez kilka minut, nie dopuszczając do zagotowania. Napar rozlewać przez sitko do filiżanek lub wlać do dzbanka. Cukier podać osobno w cukiernicy z łyżeczką lub ze szczypcami, jeżeli podaje się cukier w kostkach. Garnek używany do parzenia kawy powinien być przeznaczony tylko do tego celu i mieć pojemność dostosowaną do ilości zaparzanej w nim kawy. Parzenie w termosie. Zagotować wodę (4 szklanki) w czajniku. Termos wyparzyć wrzątkiem, wsypać do niego zmieloną kawę, zalać odmierzoną ilością wrzącej wody, szczelnie zamknąć i odstawić na ok. 20 min. Po tym czasie kawę rozlać ostrożnie do filiżanek, aby tzw. fusy zostały na dnie termosu. Jeżeli kawa jest bardzo drobno zmielona, można podawać ją z fusami.

