



Tekst i zdjęcie: **Kuchnia** - SzeF Kuchni (1010)

Mazagran

Podawać ze słomką

Składniki:

- kawa, 1 dag
- koniak , 50 ml
- cukier, 4 dag
- kostki lodu, 6 szt.

Sposób przygotowania:

Zagotować wodę (szklanka). Zmieloną kawę zaparzyć wrzącą wodą, odcedzić, dodać cukier, ostudzić i zmieszać z koniakiem. Napój mocno oziębic i dodać rozdrobniony lód. Gotowy mazagran rozlać do wysokich szklaneczek.

