



Tekst i zdjęcie: **ewcia** - Szef Kuchni (850)

Biała kawa (ziarnista)

Podawać gorącą kawę w dzbanku lub imbryku.

Składniki:

- cukier, 8 dag
- mleko, 0.5 l
- kawa zbożowa, 2 dag
- kawa ziarnista, 2 dag
- woda, 0.5 l

Sposób przygotowania:

Kawę zaparzyć w specjalnej maszynce do kawy. W razie braku maszynki należy połowę zmielonej kawy zalać zimną wodą w naczyniu używanym wyłącznie do gotowania kawy, gotować 2—3 minuty, dodać resztę kawy, zaparzyć, odstawić na bok płyty, szczelnie przykryć. Po 10 minutach zlewać napar przez sitko. Odcedzony napar połączyć z przegotowanym mlekiem lub śmietanką. Zamiast mleka można połączyć z żółtkami; na 2—3 filiżanki kawy wystarczy 1 żółtko. Ubić pianę, dodać cukier do smaku. Na wierzchu kawy ułożyć piramidki z pianki.

