

Świąteczna herbata ze skórek jabłek



Autor: **konhambos**
Przepisów: 233 Ocena: 4524



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Składniki na 1 litr herbaty:
- resztki 3 średnich jabłek
- 8 goździków
- 2 laski cynamonu
- 5 nasion kardamonu
- 5 sztuk gwiazdkowego anyżu
- opcjonalnie imbir

Sposób przygotowania:

- 1 Skórki jabłek i gniazda nasienne włożyć do garnka i zalać wodą. Moje proporcje są następujące - na resztki 3 średnich jabłek bierze się ok. 1 litra wody. Jeśli nie mamy pod ręką wystarczająco dużo resztek jabłek, dodajemy całe jabłko pokrojone na kawałki. Całość doprowadzić do wrzenia i gotować następnie na małym ogniu przez pół godziny. W międzyczasie, aby dodać herbatce specjalnego świątecznego aromatu, prażyć przez chwilę na patelni bez tłuszczu wybrane przyprawy i dodać je ok. 8 minut przed końcem gotowania do herbaty. Po zagotowaniu przesieć herbatę przez sito i przelać do dzbanka.



- 2 Letnia wersje przygotowuje podobnie, najczęściej dodaje wanilie lub imbir, albo po ostudzeniu odrobine soku z cytryny i listki świeżej miety.



Twoje notatki do przepisu: