
KAWA PARZONA PO TURECKU

Dodano: 2010-01-01 14:45:41

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1321 razy.

10 g kawy zmielonej "na pył"

1/2 szklanki wody

cukier do smaku

Kawę wsypać do tygielka (mały wysoki rondel z wąskim uchwytem), wymieszać z cukrem, zalać wrzącą wodą. Ogrzewać na małym ogniu, najlepiej ustawiając naczynie na płytce ochronnej. Napój powinien trzykrotnie "podnieść się" do góry; po każdym "podniesieniu się" na moment zdjąć tygiel z palnika, gdyż kawa nie może się zagotować. Naczynie z kawą na moment przykryć. Nalewać do filiżanek.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD