
Kawa po ormiańsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2463 razy.

2 łyżeczki zmielonej kawy,

cukier,

spirytus

Do naczynia wsypać kawę, zalać zimną wodą, wstawić na ogień, doprowadzić do wrzenia, odstawić . Ogrzewanie powtórzyć 2 razy, odstawić , przykryć . Na dno szklanki wsypać łyżeczkę cukru i wlać 1/2 łyżeczki spirytusu. Podpalić zapałką - płonący alkohol stopi cukier na karmel - wówczas wlać do szklanki bardzo gorącą kawę.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>