
Kawa po marokansku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2531 razy.

Porcja dla 1 osoby. Czas przygotow. 5 min.

1 łyżeczka zmielonego na pył, palonego ziarna kawowego,

1 kostka cukru,

100 ml wody,

1/2 łyżeczki wody rozanej.

1. Na dno metalowego, białego tygielka wsypać zmieloną kawę. Dodac cukier.

Zalac 100 ml wrztku.

2. Trzymać na ogniu, dopóki na powierzchni naparu nie ukaza się fusy. Zdjąć z ognia i starannie wymieszać małą łyżeczką.

3. Kiedy fusy opadną na dno, napar przelać do filiżanki, dodać wodę rozaną i podawać.

- Jakość parzonej w ten sposób kawy, podawanej zazwyczaj w bardzo małych czarkach lub filiżankach zależy w głównej mierze od tego czy ziarno zostało rzeczywiście zmielone na pył. Oryginalnie, używa się w tym celu specjalnych metalowych młynków o wydłużonym, cylindrycznym kształcie. Równie dobry efekt daje też utłuczenie palonych ziaren kawy w dużym metalowym moździerzu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 10 "Kuchnia marokańska", strona 92.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)