
Kawa po marokansku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2559 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. Trzymac na ogniu, dopoki na powierzchni naparu nie ukaza sie fusy. Zdjac z ognia i starannie wymieszac mala łyżeczka.

3. Kiedy fusy opadna na dno, napar przelac do filizanki, dodac wode rozana i podawac.

- Jakosc parzonej w ten sposob kawy, podawanej zazwyczaj w bardzo malych czarkach lub filizankach zalezy w glownej mierze od tego czy ziarno zostalo rzeczywiscie zmielone na pył. Oryginalnie, uzywa sie w tym celu specjalnych metalowych mlynkow o wydłużonym, cylindrycznym ksztalcie. Rownie dobry efekt daje tez utluczenie palonych ziaren kawy w duzym metalowym mozdzierzu.

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

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