



Čaj s mlijekom od indijskih oraščića

🕒 15—25 Min   

Priprema

- 1 Zagrijte cimet u kori, zrna papra, cijele klinčiće i kardamom na umjerenoj vatri u manjoj posudi uz povremeno miješanje. Dodajte vodu i đumbir te kuhajte 5 minuta.
- 2 Maknite s vatre, dodajte čaj i dobro promiješajte. Zatim ocijedite čaj i ulijte ga u dvije velike šalice.
- 3 Zagrijte mlijeko od indijskih oraščića u posudi i zapjenite ga pjenjačem za mlijeko ili štapnim mikserom. Dodajte mlijeko, odmah poslužite i uživajte.

Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

480 ml	Mlijeka od indijskih oraščića
240 ml	Vode
60 ml	Javorovog sirupa
4	Kriški svježeg đumbira
1 jušna žlica	Crnog čaja
1 jušna žlica	♦ Papar crni zrno
5 kom.	♦ Klinčić cijeli
3 kom.	♦ Kardamom cijeli
1 kom.	♦ Cimet u kori

