Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Мандариновый чай

27 декабря 2020 14:29 · https://open-cook.ru/recipes/mandarinovyj-chaj



Ох и вкусный чай я придумала! Такой праздничный, тонизирующий и согревающий. Самое то для зимнего чаепития. Он очень самодостаточен и хорош сам по себе без дополнительных сладостей.



Маме нельзя кислое, а мандарин придаёт чаю кислинку, поэтому я добавила в него сахар. Можете смело заменить его мёдом или вообще обойтись без подсластителей.

На 2 чайные чашечки или один стакан:

- 1 пакетик чёрного чая или 1 ч.л. листового чая
- 1 см маленького корня имбиря или 0,5 большого
- 1 обычная мандаринка или 1/2 большой
- несколько «иголочек» розмарина
- 1 ч.л. сахара или мёда
- горячая вода

Порционный чайник или заварочный обдать кипятком. Положить в него чай.

Почистить 1 или 0,5 см имбиря, нарезать тонкими слайсами и положить в чайник.



Почистить мандарин. Дольки избавить по возможности от пленки, сложить в чайник. С половины кожуры срезать ножом внутреннюю белую часть, помять получившуюся верхнюю цедру пальцами и отправить к остальным ингредиентам в чайник.



Несколько «иголочек» розмарина размять пальцами и добавить в чайник. Туда же положить сахар.



Залить все это горячей водой, накрыть крышкой, полотенцем и оставить настаиваться минут на 10-15.



Готовый чай разлить по чашкам и наслаждаться!


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой