

## Herbata anyżkowa :



### BABCIAGRAMOLKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                       |                        |
|-----------------------|------------------------|
| <b>anyż gwiazdki</b>  | 1/4 szt.               |
| <b>herbata czarna</b> | 3 łyżeczki, z anyżkiem |
| <b>woda</b>           | 3 filiżanki (wrząca)   |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czajniczek do parzenia herbaty wyparzyć wrząca wodą . Wsypać herbatę i wrzucić kawałek anyżu gwiazdkowego . Czajniczek postawić na podgrzewaczu i ogrzewać suchą herbatę w czajniczku przez 2 minuty . Skropić herbatę wrzątkiem ( 2 łyżki wody ) i zostawić na czajniku lub podgrzewaczu na 3 minuty. Wlać 1 filiżankę wrzątku i trzymać na podgrzewaczu 5 minut .Dolać resztę wrzącej wody ( 2 filiżanki ) i ponownie pozostawić na podgrzewaczu na 5 minut . Wyparzyć filiżanki wrzątkiem i w ciepłe rozlewać herbatę.  
Najlepiej smakuje lekko osłodzona miodem .

Przy okazji podaję jak aromatyzuję herbatę anyżkiem . W pudełeczku do herbaty miesza 10 dag czarnej herbaty ( Lipton , Dilmah , Yunnan lub jaką kto lubi ) .Dokładam 5 gwiazdek anyżu gwiazdkowego i pozostawiam na jakiś tydzień. Po tym czasie herbata przechodzi zapachem anyżu . Jeśli chce się uzyskać dodatkowo smak anyżkowy trzeba dodać do parzenia herbaty kawałek kwiatu anyżku .