

Herbata gruszkowo-jaśminowa :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

woda	1,5 filiżanki
herbata czarna	1/2 łyżeczki
gruszka	1/4 szt.
suszone kwiaty jaśminu	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gruszkę pokroić w plasterki i zalać w garnuszku wodą . Doprowadzić do wrzenia i gotować 3 minuty. Odcedzić (gruszkę można sobie zjeść). Wrzącym wywarem zalać susz jaśminowy z herbatą i parzyć 2 minuty. Słodzić odrobiną miodu lub cukru trzcinowego.
Wg mnie nie potrzeba słodzić - herbata ma lekko kwaskowaty smak i piękny aromat .
Oczywiście można użyć gotowej herbaty gruszkowej w saszetkach ale taka jest moim zdaniem bardziej aromatyczna .
Susz jaśminowy kupiłam na wagę w sklepie z herbatami.
Doskonale smakuje schłodzona w lodówce .