

Kawa po marokańsku



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cynamon	1 laska
Koperek suszony Prymat	1/4 łyżeczki
sezam	1/2 łyżeczki
woda	400 ml
mleko	2-4 łyżki
kardamon	1/2 mielony
kawa	2 (mielona)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cynamon, kardamon, koper i sezam zemleć przy użyciu młynka. Do składników dodać zmieloną kawę i wymieszać. Z tak przygotowanej mieszanki zaparzyć kawę. Dodać mleko. Kawę można posłodzić.