

Kawa z żyta

Przepis dodany przez użytkownika domciak

Kawa z żyta

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- oczyszczone żyto -
- woda -

Etapy przyrządzania:

1. Oczyszczone żyto ze wszystkich obcych części, moczy się je przez 48 h w czystej, zimnej wodzie, odmieniając przez ten czas wodę po kilka razy. Gdy woda zupełnie czysta się okazuje, gotuje się żyto dopóty, aż skórka u niektórych ziarenek pękać zaczyna, po czym się żyto na gęste sito wyklada i na słońcu lub w piecu suszy. Gdy dobrze uschło, pali się je jak zazwyczaj kawę w piecyku, lecz tylko tak długo, żeby żółtawo-brunatnego nabrało koloru. Zmiele się potem i bierze go się 5 łyżów (6.3 dkg) na 6 szkl.

