

marokańska kawa

Przepis dodany przez użytkownika karoola1987

boskaa

Porcja dla 1 osoby. Czas przygotow. 5 min.

1 łyżeczka zmielonego na pył, palonego ziarna kawowego,

1 kostka cukru,

100 ml wody,

1/2 łyżeczki wody różanej.

Czas przygotowania: 5 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mielona palona kawa - 1 łyżeczka(i)
- cukier - 1 łyżeczka(i)
- woda - 100 ml
- woda różana - 1/2 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Na dno metalowego, bielonego tygielka wsypać zmieloną kawę. Dodac cukier. Zalać 100 ml wrzątku
- 2.** Trzymać na ogniu, dopóki na powierzchni naparu nie ukaza się fusy. Zdjąć z ognia i starannie wymieszać małą łyżeczką.
- 3.** Kiedy fusy opadną na dno, napar przelać do filizanki, dodać wodę różaną i podawać.
 - Jakość parzonej w ten sposób kawy, podawanej zazwyczaj w bardzo małych czarkach lub filizankach zależy w głównej mierze od tego czy ziarno zostało rzeczywiście zmielone na pył. Oryginalnie, używa się w tym celu specjalnych metalowych młynków o wydłużonym, cylindrycznym kształcie. Równie dobry efekt daje też utłuczenie palonych ziaren kawy w dużym metalowym moździerzu.