# Gotowana, delikatna w smaku zielona kawa

Dorota Duszak

Polecane na: **desery, napoje**

Kuchnia (region): **chińska**

## Warto wiedzieć:

25 min | łatwy | 3 porcje

## Składniki:

- zielona kawa w ziarenkach bio - 3 łyżka
- goździki - 6 szt.
- imbir - 3 cm
- kardamon - 2 szt.
- cynamon - 1/2 laska
- koniak - 1 kieliszek
- miód - 2 łyżka
- wiśnie (mogą byc mrożone) - 10 szt.
- anyżek gwiazdkowy - 1 szt.
- woda - 3 szklanka

## Dodatkowe info:

Kawa ma bardzo delikatny smak. Jeśli rzadko pijesz kawę, nie daj się zwieść jej delikatności i pij ją z umiarem.

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Do garnka emaliowanego lub szklanego wlej zimną wodę (2,5 szklanki) i zagotuj.

*KROK 2:* Zmiel kawę i wsyp ją do wrzątku.

*KROK 3:* Dodaj według kolejności: cynamon, kardamon, goździki, anyżek, imbir.

*KROK 4:* Gotuj 15-20 minut.

*KROK 5:* Odstaw z ognia. Dodaj 1/2 szklanki zimnej przegotowanej wody, wiśnie (możesz je lekko rozgnieść).

*KROK 6:* Wlej koniak. Posłódź miodem.

*KROK 7:* Kawę przelej do filiżanek. Możesz podawać z bitą śmietaną i wisienką.