




## Mandarynkowo-muszkatołowa kawka z cynamonem

 dorotaR


Polecane na: [desery](#), [napoje](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 15 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

kawa sypana bio - 2 łyżeczka

mandarynka - 1 szt.

cynamon laski - 1 szt.

syrop piernikowy lub cynamonowy -  
2 łyżka

gałka muszkatołowa cała - 1 szt.

### Dodatkowe info:

Taka aromatyczna, korzenno cytrusowa kawka nie tylko pobudza i dodaje energii ale również rozgrzewa dzięki właściwościom przypraw korzennych.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Do tygielka lub niewielkiego rondelka wsypujemy kawę (najlepiej taką świeżo mieloną w młynku do kawy). Dodajemy do niej świeżo starty na małej tarczce cynamon oraz gałkę muszkatołową.

Mandarynkę szorujemy pod bieżącą wodą, parzymy wrzątkiem, osuszamy i ścieramy niewielką ilość skórki do tygielka. Składniki zalewamy wodą (najlepiej przefiltrowaną) i zagotowujemy, zdejmujemy z ognia, pozwalamy "piance" opaść i zagotowujemy jeszcze raz.

Taką kawę zostawiamy na 5 min po czym precedzamy do kubków.

Dodajemy syrop, oprószamy cynamonem.