




## Zimowa zielona herbata

 Barbara Strużyna

Polecane na: [napoje](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 10 min

 1 porcja

### Składniki:

zielona herbata - saszetka - 1 szt.

laska cynamonu - 1/4 szt.

imbir świeży - 4 plaster

suszone owoce słodkie np: jabłko - 3 plaster

suszone owoce kwaśne np: żurawina -

świeże owoce np: jabłko -

### Dodatkowe info:

Jednym z najsmaczniejszych suszonych owoców dodanych do herbaty jest suszony ananas. Gdy rozmięknie jest bardzo smaczny i oddaje aromat napojowi, Wspaniale również komponuje się w herbacie lub kompcie suszona śliwka, żurawina, figa, jabłko, gruszka a nawet jagody goji i acai. Do herbaty możemy dodać gotowe mieszanki przypraw, w okresie zimowym najlepsza jest przyprawa piernikowa. Możemy też dodawać przyprawy oddzielnie, takie jak goździki, anyż, wanilię, kardamon lub gałkę muszkatołową a także liść laurowy lub ziele angielskie. Dodatkowo do herbaty możemy dodać plasterki świeżych owoców: jabłka, gruszki, kiwi lub cytrynę, pomarańczę lub mandarynkę.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Odłamujemy kawałek laski cynamonu (chyba że lubimy intensywne smaki to dodajemy całą) i wkładamy go do szklanki z pozostałymi składnikami (oprócz saszetki). Zalewamy wrzątkiem, mieszamy i dokładamy saszetkę z zieloną herbatą.

**KROK 2:** Taką herbatkę możemy zalać jeszcze raz. Zarówno zielona herbata jak i inne składniki oddadzą jeszcze trochę smaku. Owoce zarówno

te suszone jak i świeże wyjadamy.

Smacznego!