

Kořeněná káva

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kardamon semena 1.2 lžička
- překapávaná káva 4 hrnek
- mléko 250 ml
- pomeranč 1 ks
- skořice 1.4 lžička

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Semínka kardamomu rozdrtíme. Pomeranč omyjeme. Kůru nastrouháme na nudličky, z dužiny vymačkáme šťávu. Mléko svaříme s mletou skořicí a pomocí elektrického strojku vyšleháme na mléčnou pěnu.

Do každého šálku horké kávy vmícháme špetičku drceného kardamomu a lžičku vymačkané pomerančové šťávy. Nápoj ozdobíme skořicovou pěnou a nastrouhanými nudličkami pomerančové kůry.