



## Masala Tea

przepisy.pl



### Składniki:

- Herbata Lipton Chai Spirit** - 1 łyżeczka
- cynamon - 1 sztuka
- starty imbir - 1 łyżeczka
- chińska przyprawa "pięć smaków" - 1 łyżeczka
- skondensowane mleko niesłodzone - 50 mililitrów
- cukier wanilinowy - 2 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 0 minut  1 osoba  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. W garnku zagotuj 1 szklankę wody razem z płaską łyżeczką przyprawy pięciu smaków.
2. Do gorącego wywaru dodaj łyżeczkę herbaty i łyżeczkę startego imbiru. Garnek zdejmij z ognia, przykryj i odstaw na 2 minuty tak, aby herbata dobrze się zaparzyła. Powstały napar przecedź przez sitko i dosłódź według uznania cukrem waniliowym do smaku – jeśli herbatę będziesz podawał na zimno, daj więcej cukru.
3. Na dno szklanki wlej 50ml skondensowanego mleka. Szklankę uzupełnij ciepłą lub zimną herbatą, wlewając ją po łyżce tak, aby herbata nie zmieszała się z mlekiem.
4. Szklankę udekoruj kawałkiem cynamonu lub plasterkiem imbiru.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)