Состав:

2-3 ст.л. (без горки) черного цейлонского чая

20-30 г апельсиновой цедры

1 л воды

сахар – по вкусу

Для украшения:

½ апельсина

Рецепт апельсинового чая:

Воду для чая вскипятить.

Большой заварочный чайник (емкостью не менее 1 литра) обдать кипятком. Затем положить в него черный цейлонский чай, апельсиновую цедру и залить кипятком. Чайник накрыть и дать настояться в течение 4-5 минут. После этого в чай добавить сахар по вкусу. Сахар можно и не добавлять, чтобы каждый сам смог положить себе сахар индивидуально по вкусу уже прямо в чашку.

Для украшения апельсин нарезать кружочками (как обычно нарезают лимон), каждый кружочек разрезать на 2-4 части и положить по одной такой части в каждую чашку.

Любители зеленого чая могут заменить черный чай в этом рецепте на зеленый. Пропорции следует использовать те же самые.

Приятного аппетита!