

Состав:

3-4 ст.л. (без горки) зеленого чая

10-12 веточек свежей мяты

1 л воды

сахар – по вкусу (не менее 3-4 ст.л.)

Рецепт марокканского чая:

Воду для чая вскипятить. Мяту промыть, излишки воды аккуратно стряхнуть.

В большой заварочный чайник (емкостью не менее 1 литра) положить зеленый чай, мяту и залить горячей водой. Чайник накрыть и дать настояться в течение 3-4 минут. После этого в чай добавить сахар по вкусу, но, как правило, не менее 3-4 ст.л. и перемешать.

Перед подачей на стол чай следует процедить через ситечко. Марокканский чай обычно разливают в невысокие стеклянные стаканы. Для украшения в каждый стакан можно положить по 1-2 листочка свежей мяты.

Приятного аппетита!

Марокканский чай – это главный национальный напиток Марокко. Марокканский чай – это вкусный мятный чай, который превосходно освежает и утоляет жажду в жаркую погоду. Он очень популярен сейчас во многих странах, а особенно, на ближнем Востоке.

Марокканский чай подают к столу горячим в любое время суток. Хотя он также очень хорош и в холодном виде.

Марокканский чай традиционно подают в специальных металлических чайниках с

тонким носиком, а разливают в специальные узкие и невысокие стеклянные стаканы. При этом, наливая чай, чайник специально держат на достаточно большом расстоянии от стакана, чтобы образовалась пена. Наличие пены означает, что чай приготовлен правильно.