

Osvežilen ledeni čaj z lipovim medom

SESTAVINE

2 litra vode, 80g svetlejšega medu (priporočljivo lipovega), 8 žlic aromatiziranega črnega čaja (najbolje z aromo sadja ali cvetlic, lahko zamenjamo tudi z roibooshem, če želimo, da je brez kofeina), 3 limone, šopek mete.

PRIPRAVA

Polovico vode zavremo. Prelijemo čez črni čaj in namakamo 3–4 minute in ga nato takoj precedimo, da čaj ne postane grenak. Če uporabimo roiboosh, ga lahko namakamo daljši čas. V precejen in še topel čaj dodamo med in premešamo, da se raztopi. Dodamo še preostali liter hladne vode. Pustimo, da se najprej ohladi na sobni temperaturi, nato pa ga ohladimo še v hladilniku. Pred serviranjem dodamo stisnjen sok dveh limon. Nato čaj prelijemo v servirni vrč in na koncu dodamo še na kolute narezano limono, šopek mete in nekaj ledu. Postrežemo hladno.

Avtor recepta: Tin Hadžić Žorž



