

Chai latte

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 15 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Vodu s kořením (½ lžičky kardamom, 2 celé skořice, 1 lžička sušeného zázvoru, 8 kuliček pepře) a sedmi kousky badyánu přivedeme k varu, na mírném ohni vaříme 5 minut. Přilijeme mléko se smetanou, až se začne nápoj vařit, odstavíme a přidáme 3 sáčky čaje. Louhujeme 2 minuty. Hotový nápoj scedíme, rozlijeme do sklenic, ozdobíme mléčnou pěnou a skořicí.

Ingredience

- Čaj černý 20 x 2 g - 6 g
- Pitná voda nesycená - 550 g
- Badyán celý 5 ks - 1 g
- Pepř černý celý 20 g - 1 g
- Skořice mletá 40 g - 6 g
- Zázvor mletý 20 g - 6 g
- MEGGLE Trvanlivá bezlaktózová smetana na vaření 200 ml - 200 g
- MEGGLE Trvanlivé bezlaktózové mléko plnotučné 1 L - 300 g
- Skořice celá 10 g - 1 g
- Kardamon mletý 10 g - 3 g

