

RECEPT ZA DVA SLASTNA NAPITKA, KI VAS BOSTA OKREPILA

Ingverjev čaj z limono

- 3 rezine ingverja
- limonin sok
- voda

V lonec vlijte vodo in jo segrejte do vretja. Ingverju odstranite olupek in odrežite tri tanke rezine. Rezine dodajte v vročo vodo, dodajte limonin sok in med.



Metina vroča čokolada

ZA
PRIBLIŽNO
2 SKODELICI

3,5 dl mleka • 1 dl sladke smetane • 1 vrečka metinega čaja • 120 g čokolade 60 % • nekaj kapljic metine esence • stepena sladka smetana za okras

1. V kozico vlijte mleko in sladko smetano ter segrevajte tik do vretja.
2. Odstavite, dodajte čajno vrečko in pustite dobrih 15 minut.
3. Čajno vrečko odstranite, spet segrejte tik do vretja in dodajte na koščke nadrobjeno čokolado.
4. Dobro premešajte.
5. Dodajte nekaj kapljic metine esence, spet premešajte in vlijte v skodelici.
6. Okrasite s stepeno sladko smetano in takoj ponudite.



Ingverjev čaj z limono

Ingverjev čaj naj bo v mrzlih dneh vaš najbolj zvesti sopotnik! Ingver ima veliko pozitivnih učinkov na organizem, deluje lahko preventivno in tudi kot odlična kurativa. Skupaj z vitamini – najbolj priporočamo prav rezino limone – bo odličen!

Kakav z okusom mete - v kakav dodate vrečko metinega čaja, pustite 8 minut in uživajte :).