

Имбирный чай с каркаде



На 100 грамм:
Калорийность: **8.52 ккал.**
Белки: **0.13 г.**
Жиры: **0.09 г.**
Углеводы: **2.06 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/imbirnyj-chaj-s-karkade/>

Любителям глинтвейна, которые ценят вкус и аромат пряностей, согревающее действие вина и приятное ощущение расслабления от каждого глотка этого необыкновенного напитка, придёт по вкусу имбирный чай с каркаде. Такой чай не только согреет и доставит удовольствие, но к тому же укрепит защитную функцию организма и снимет нервное напряжение. Ведь о пользе имбирного чая можно много говорить.

Ингредиенты:

- 1,5 литра воды
- 2 пакетика каркаде
- 2 палочки корицы
- 50 г корня имбиря
- 1 яблоко
- мёд по вкусу

Приготовление:

Ингредиенты для красного имбирного чая.

Продукты для приготовления раскладывают на столе.

Корень имбиря.

Имбирь очищают от кожицы и срезают сухие участки. В это время пора закипятить 1,5 литра воды, заодно можно отправить в духовку быстрое печенье к чаю.

Корень натирают на мелкой тёрке. Получается 2-3 столовые ложки имбирной кашицы.

Ароматное спелое яблоко режут дольками.

Имбирный чай заваривают в эмалированном чайнике или кастрюльке, чтобы впоследствии было возможно прокипятить отвар.

В чайник кладут корицу, имбирь, яблоки, 3-4 столовые ложки меда, если нужно. Имбирный чай с корицей получается вкуснее, так как насыщается ее ароматом.

Содержимое заливают кипятком.

Далее, чайник ставят на средний огонь. Отвар должен кипеть 1-2 минуты.

После кипения в чайник кладут каркаде в пакетиках или 1 столовую ложку рассыпного чая, накрывают крышкой и настаивают в тёплом месте около 10-15 минут. Вот так правильно заваривать имбирный чай.

В результате получают вкусный имбирный чай с красивым красным цветом и приятным запахом.