

CSILLAG JÁZMIN TEA

Hozzávalók

friss csillag jázmin virágok (lehetőleg közvetlenül a teljes virágzás előtt)
zöld tea (kiváló minőségű a legjobb eredmény érdekében)



Elkészítési mód

Az infúziós folyamat

1. A rétegezéshez tegyünk egy réteg tealevelet egy tiszta, légmentesen záródó edénybe, majd egy réteg jázminvirágot.
2. Ismételjük a rétegezést, amíg az edény meg nem telik, ügyelve arra, hogy a felső réteg tealevél legyen.
3. Fedjük le szorosan az edényt, és hagyjuk állni legalább 24 órán át, de egy hétig is lehet, hogy a jázminvirágok átítassák illatukkal a tea leveleket.

A tea főzése

1. Forraljuk fel a vizet (körülbelül 80 C-ra).
2. Egy csészébe rakjunk egy teáskanál jázminos tealevelet.
3. Öntsük rá a forró vizet.
4. Hagyjuk állni 3-5 percig.
5. Szűrjük le a tealeveleket, és élvezzük az illatos csillag jázmin teát.