



Menta Secca

Kuru Nane



1 mazzetto di menta

Menta si lava bene .

Poi si condividono per qualche pezzi. Si fanno i piccoli mazzetti. Poi si mettono in posto che prende sole.

Secondo situazione di sole si aspettano circa un giorno oppure due giorni così serve per essere secche.

Poi si fanno passare le foglie secche dal filtro e dopo se schiacciano e si setacciano.

Poi si riempiscono dentro di un barattolo e poi si coperta il coperchio strettamente dopo si conserva in un posto che non prende la luce.

Nota: Menta non si deve conservare nel posto che prende luce. Perchè il colore diventa chiaro e va via il pudore. Si preferisce di preparare nei mesi d'estate.