



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Сушеная мята

Kuru Nane



1 пучок свежей мяты

- # Мятю хорошо промыть в большом количестве воды.
- # Затем собрать несколько небольших пучков, связать ниткой. Развесить на солнце.
- # Сушить 1-2 дня.
- # Затем над ситом освободить сухие листики от стеблей. Ладонками перетереть чтобы измельчить.
- # Мятю переложить в банку, плотно закрыть крышкой, хранить в темном месте.

Хранить следует в темном месте иначе мята выцветет и потеряет аромат.