



13 NAJLEPSZYCH HERBACIANYCH NAPOJÓW



przepisy.pl



przepisy.pl

Herbata a la whisky on the rocks



Składniki:

- Lipton Amazingly Grey** - 2 sztuki
- syrop rumowy - 4 łyżki
- plasterki cytryny - 2 sztuki
- gałązka rozmarynu - 2 sztuki

 15 minut  3 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Herbatę Lipton zalej 300 ml gotującej się wody. Napar przykryj spodkiem odstaw na bo na około 1 minutę aby dobrze się zaparzył.
2. Mocny napar herbaciany przelej do szklanek wypełnionych lodem schłodź. Zimny napój przecedź do dzbanka oddzielając go od kostek lodu.
3. W szklance do whisky o szerokim dnie wrzuć trzy cztery kostki lodu. Do szklanki dodaj plaster cytryny kawałek rozmarynu oraz dwie łyżki syropu . Tuż przed podaniem do połowy szklanki wlej zimny napar z herbaty.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



Herbata truskawkowa

przepisy.pl



Składniki:

- Lipton Yellow Label Tea** - 80 mililitrów
- części cytryny - 4 sztuki
- truskawki - 4 sztuki
- listki mięty - 6 sztuk
- brązowy cukier - 1 łyżeczka
- woda gazowana - 40 mililitrów
- kostki lodu - 6 sztuk

 15 minut  1 osoba  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj napar z czarnej herbaty i ostudź go do temperatury pokojowej.
2. Umieść w szklance owoce oraz miętę i cukier. Ugnieć dokładnie wszystkie składniki. Jeśli nie masz truskawek możesz użyć 40 ml syropu truskawkowego.
3. Dodaj ostudzony napar z herbaty i wodę gazowaną. Uzpełnij szklankę kostkami lodu. Udekoruj napój świeżymi truskawkami i listkami mięty. Smacznego!

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Herbata z grejpfrutem i tymiankiem



Składniki:

- dżem ananasowy - 2 łyżki
- Lipton Amazingly Grey** - 2 sztuki
- gałązki tymianku - 2 sztuki
- świeży imbir
- plastry grejpfruta - 3 sztuki
- brązowy cukier - 2 łyżki

 5 minut  1 osoba  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Dwie torebki herbaty Liptona Amazingly Grey zalej 400 ml gotującej się wody, przykryj spodkiem, odstaw na chwilę aby napar dobrze się zaparzył. Po chwili dodaj dwie łyżki cukru, całość dobrze wymieszaj
2. Na dno szklanki włóż pokrojonego w cienkie plastry grejpfruta i gałązkę tymianku. Delikatnie zalej herbatą.
3. Całość udekoruj cząstką owocu, plastrem imbiru i kawałkiem tymianku

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Herbata z sorbetem – cytrynowy raj



Składniki:

- Lipton Yellow Label Tea** - 2 sztuki
- gałązki rozmarynu - 2 sztuki
- sorbet cytrynowy - 2 łyżki
- plastry cytryny - 2 sztuki
- plastry limonki - 2 sztuki

 5 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Dwie torebki herbaty Lipton zalej 400 ml gotującej się wody. Napar przykryj spodkiem odstaw na bok aby dobrze się zaparzył. Herbatę wystudź.
2. Zrób kulki z sorbetu cytrynowego Carte d'or, wstaw je do zamrażalki aby mocno się zmroziły.
3. Do słoika wlej zimny napar z herbaty dodaj plastry limonki i cytryny oraz kulkę sorbetu. Herbatę podawaj z gałązką rozmarynu.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Herbata z truskawkami i cytryną



Składniki:

- Lipton Yellow Label Tea** - 250 mililitrów
- części cytryny - 4 sztuki
- truskawki - 4 sztuki
- listki mięty - 6 sztuk
- cukier brązowy - 1 łyżeczka

 15 minut  1 osoba  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Zaparz czarną herbatę, dodaj cytrynę, truskawki oraz miętę i cukier brązowy. Jeśli nie masz świeżych truskawek możesz użyć 40 ml syropu truskawkowego.
2. Wszystko dokładnie wymieszaj. Smacznego!

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Lady grejpfрут – herbata z grejpfrutem i rozmarynem



Składniki:

- Lipton Flirty Lady Lipton** - 2 sztuki
- starty imbir - 1 łyżka
- miód - 2 łyżeczki
- plastry grejpfruta - 2 sztuki
- gałązki rozmarynu - 2 sztuki

 5 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Dwie torebki herbaty Lipton Lady Lipton i starty, świeży imbir zalej 400 ml gotującej się wody. Przykryj spodkiem i odstaw na chwilę aby napar dobrze się zaparzył. Po chwili dodaj dwie łyżki miodu całość dokładnie wymieszaj.
2. Napar przelej przez sitko i wlej do szklanki z plastrami grejpfruta i gałązką rozmarynu .
3. Szklankę udekoruj gałązką rozmarynu i skrawkiem skórki grejpfruta.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Mrożona herbata z ananasem i bazylią



Składniki:

- Lipton Yellow Label Tea** - 2 sztuki
- dżem ananasowy - 2 łyżki
- kurkuma - 1 szczypta
- świeża bazylija kilka listków
- syrop Grenadine - 50 mililitrów
- marakuja - 2 łyżki
- świeży ananas do dekoracji - kawałek

 5 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Dwie torebki herbaty Liptona Yellow Label razem ze szczyptą kurkumy zalej 400 ml gotującej się wody. Przykryj spodkiem i odstaw na chwilę aby napar dobrze się zaparzył. Po chwili dodaj dwie łyżki dżemu ananasowego, całość dobrze wymieszaj.
2. Na dno szklanki włóż j pokrojoną w cienkie listki bazylię i miąższ z marakui. Wlej gorący napar, dodaj łyżeczkę soku z grenadyny. Całość udekoruj kawałkiem ananasa i listkiem bazylii.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl




Mrożona herbata z truskawkami – strawberry field

przepisy.pl



Składniki:

- truskawki - 6 sztuk
- Lipton Flirty Lady Lipton - liściasta** - 1 łyżeczka
- wrzątek - 150 mililitrów
- kostki lodu - 15 sztuk
- brązowy cukier - 1 łyżka
- listki melisy

 5 minut  1 osoba  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. W szklance zalej łyżeczkę herbaty liściastej Lipton Flirty Lady Lipton, 150 ml gotującej się wody. Napar przykryj spodkiem odstaw na minutę aby herbata dobrze się zaparzyła.
2. W międzyczasie w wysokiej szklance na dnie rozgnieć dwie truskawki z brązowym cukrem, do szklanki dodaj kostki lodu, trzy przecięte na pół truskawki i listki melisy.
3. Całość zalej naparem herbacianym. Szklankę udekoruj naciętą truskawką i podawaj ze słomką.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Orzeźwiająca herbata z cytrusami



Składniki:

- Lipton Yellow Label Tea** - 250 mililitrów
- grejpfrut - 3 plastry
- pomarańcza - 1 plaster
- cytryna - 2 plastry
- cukier brązowy - 1 łyżeczka
- kostki lodu - 6 sztuk

 15 minut  1 osoba  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj napar z czarnej herbaty i odstaw do ostudzenia.
2. W wysokiej szklance ugnieć owoce z cukrem.
3. Dodaj ostudzony napar z herbaty i lód. Smacznego!

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Orzeźwiająca herbata z miętą i limonką



Składniki:

- Lipton Yellow Label Tea** - 250 mililitrów
- limonka - 0.5 sztuk
- listki mięty - 6 sztuk
- brązowy cukier - 1 łyżeczka
- woda gazowana - 40 mililitrów
- kostki lodu - 6 sztuk

 15 minut  1 osoba  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Zaparz czarną herbatę i odczekaj, aż ostygnie. Pokrój limonkę na cząstki. Wrzuć ją do szklanki razem z listkami mięty i brązowym cukrem.
2. Ugnieć wszystkie składniki, dodaj herbatę i wodę gazowaną.
3. Na koniec dodaj lód. Udekoruj świeżą miętą. Smacznego!

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Wiosenna herbata owocowa



Składniki:

- Lipton Yellow Label Tea** - 250 mililitrów
- grejpfrut - 3 plastry
- cytryna - 2 plastry
- pomarańcza - 2 plastry
- grenadyna - 20 mililitrów

 15 minut  1 osoba  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj napar z czarnej herbaty, dodaj owoce i grenadynę.
2. Dokładnie wymieszaj napój i udekoruj listkami świeżej mięty. Smacznego!

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Zielona herbata z musem truskawkowym



Składniki:

- Lipton Clear Green Citrus** - 2 sztuki
- cytryna - 2 plastry
- truskawki - 100 gramów
- gałązka mięty - 1 sztuka
- syrop barmański - 100 mililitrów

 5 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Truskawki zmiksuj i przelej do podłużnych silikonowych foremek. Wstaw do zamrażarki na co najmniej 12 godzin.
2. Dwie torebki zielonej herbaty Liptona zalej 400 ml gotującej się wody. Napar przykryj spodkiem odstaw aby wystygł.
3. Na dno szklanki wlej około 50 ml syropu, dodaj zmrożone kawałki musu z truskawek, plastry cytryny i gałązkę mięty. Całość uzupełnij zimnym naparem z herbaty.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Zielona herbata z ogórkiem



Składniki:

- Lipton Clear Green Citrus** - 2 sztuki
- zielony ogórek - 1 sztuka
- gałązki mięty - 2 sztuki
- cytryna - 2 plastry
- syrop barmański - 100 mililitrów

 0 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Ogórka pokrój w kostkę wstaw do zamrażalki.
2. Dwie torebki zielonej herbaty Liptona zalej 400 ml gotującej się wody. Napar przykryj spodkiem i odstaw aby wystygł.
3. Na dno szklanki wlej około 50 ml syropu dodaj zmrożone kostki ogórka, plastry cytryny, gałązkę mięty. Całość uzupełnij zimnym naparem z herbaty.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Przekładance malinowe z ciasta filo



Składniki:

- Carte d'Or Strawberry** - 600 gramów
- ciasto filo - 3 sztuki
- masło - 60 gramów
- cukier - 60 gramów
- maliny - 300 gramów
- cukier puder - 1 szczypta

 15 minut  6 osób  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzać piekarnik do 190°C/170°C (z termoobiegiem). Roztopić masło. Każdy płat ciasta filo przekroić na pół, tak aby otrzymać dwa płaty ciasta o wymiarach 30cm x 20cm, czyli razem sześć płatów.
2. Pierwszy płat posmarować masłem, posypać cukrem, na nim ułożyć kolejny płat i powtórzyć te czynności, po kolei tak samo ułożyć wszystkie sześć płatów. Ostatni także posmarować masłem i posypać cukrem.
3. Ciasto pokroić na 12 prostokątnych części, ułożyć je na papierze do pieczenia i piec przez około 6-10 minut, w połowie czasu pieczenia obrócić blachę. Piec ciastka do momentu aż będą ładnie przyrumienione i chrupiące, uważać, by ich nie przypalić. Przełożyć na kratkę do ostygnięcia.
4. Kiedy będą gotowe do podania, przygotować porcje deseru składające się z dwóch prostokątów z ciasta filo przełożonych lodami i udekorowanych malinami. Na koniec deser oprószyć cukrem pudrem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl