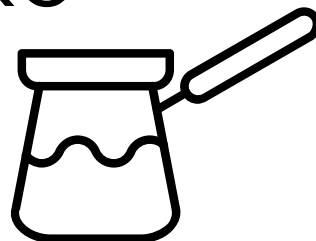


# Кофе в турке с медом и соком



## вам понадобится

- Турка
  - Весы
  - Кофемолка
  - Чайник
- расчет на турку объемом 100 г
- 3 г меда
  - 3 сушеных ягоды можжевельника
  - 10 г кофе (помол мелкий)
  - 30 г апельсинового сока (без мякоти)
  - 80 г воды (нагреть до 40 градусов)

## ГОТОВИМ

1. Согрейте воду до 40 С
2. Добавьте ингредиенты в турку в перечисленном порядке:  
мед, ягоды можжевельника, кофе.
3. На кофе медленно влейте апельсиновый сок, затем воду.
4. Аккуратно перемешайте.
5. Поставьте турку на медленный огонь. При нагревании — нельзя перемешивать кофе!
6. Общее время приготовления 2.00 — 2.30 мин Следите: когда пена начнет подниматься к краю турки и до момента, когда кофе начнет закипать — снимаем турку с огня.
7. Даем кофе остыть 1-2 минуты! В это время кофейные частички оседают и наш кофе готов!