

Babiččina káva bez kofeinu

Časová náročnost: 5 minut

Seznam přísad

1/2 litru	vroucí voda
2 lžíce	bezkofeinová směs
1 až 2 dl	horké mléko



Postup přípravy

Do vroucí vody přidáme kávovinu a krátce povaříme. Necháme zhruba 3 minuty a poté přecedíme. (Pokud máme instantní bezkofeinovou směs, jen ji zalijeme horkou vodou.) Kávu dolijeme horkým mlékem a podle chuti osladíme.

Poznámka: Kávovina je sušený vodný výluh pražených kořenů čekanky obecné, praženého žita a ječmene, se sladově karamelovou chutí a vůní. V kořenech čekanky je obsažen polysacharid inulin, který pomáhá například při zánětu močových cest, ledvinových kamenech, zácpě nebo nechutenství.