

«Southern Sweet Tea»

Il recept per il "dretg" té fraid da la cuschinunza Mary Peer Murphy. L'oriunda americana da Thomasville, North Carolina a er portà la spezialitat tipica dals Stadis Unids a Ftan en Engiadina Bassa – sia patria dapi 34 onns.

E uschè èsi da far:

Buglir 1 liter aua. Prender davent la padella da la platta e sfunsar ils satgets da té per 5 minutus en l'aua buglienta.

Agiunscher il zutger. Maschadar bain enfin ch'il zutger è dissolvì.

Emplenir la cria cun la basa dal té ed agiunscher lura il rest da l'aua enfin 1 gallon (3,79 liters) u reparter la basa dal té cun il rest da l'aua sin pliras crias.

Metter a fraid enfin ch'il té è fitg fraid (minimum 4 uras ubain sur notg).

Servir cun flettas da citrona, fecls da menta e quadrins da glatsch.



Foto: pixabay

Ingredienzas

- 12 satgets da té da Lipton per 1 gallon american (3,79 liters)
- 1 liter aua per la basa
- 225 g zutger
- Flettas da citrona, fecls da menta e quadrins da glatsch per servir