

Jeera Pani

Totate leggermente i semi di cumino in un padellino dal fondo di acciaio, finché prendono colore, tritateli quindi grossolanamente. Nel frattempo portate l'acqua ad ebollizione, aggiungete il cumino, i peperoncini, la menta, il sale e lo zucchero. Coprite e lasciate bollire dolcemente per quindici minuti. Versate quindi il succo di limone e togliete dal fuoco. Fate raffreddare la bevanda e consumatela pasteggiando.

Ingredienti

2 Cucchiiai Semi Di Cumino
57 Cl Acqua
3 Peperoncini Rossi Essiccati
15 G Foglie Di Menta Fresca Tritata
1 Cucchiaino Sale
1 Cucchiaino Zucchero
1 Cucchiaino Succo Di Limone

Note

Preparazione: 5 minuti.