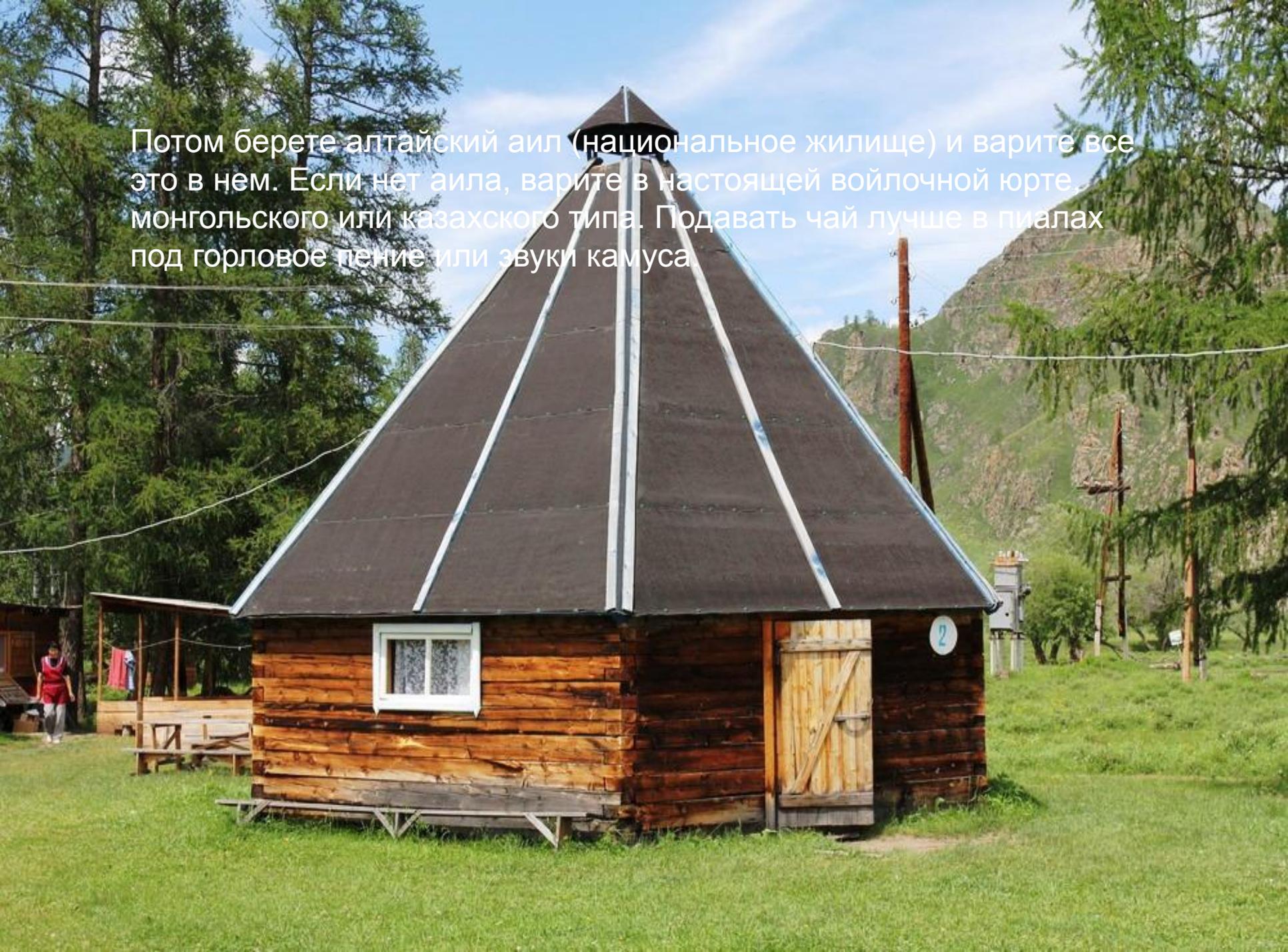


# Алтай чай



Потом берете алтайский аил (национальное жилище) и варите все это в нем. Если нет аила, варите в настоящей войлочной юрте, монгольского или казахского типа. Подавать чай лучше в пиалах под горловое пение или звуки камуса.





Чай на Алтае - особое,  
очень сытное блюдо.

Сейчас можно встретить плиточный такой чай, но можно делать и свою смесь из зелёного и чёрного сортов чая. По своей калорийности и насыщенности всякого рода полезностями его можно приравнять к тарелке супа. Хороший с утра, заряд энергии на полдня обеспечен.



## Священнодействиюем:

- Положим в кастрюлю чай 30 грамм -
- Зальём водой 0,5 литра и ставим на

медленный огонь. Вскипев, варим минут  
10 – 15



- Параллельно ставим кипятиться молоко.
- Вскипятив, снимаем пенку.



## - Чай готов и хорошо раскрылся

- Выливаем в чай и доводим до кипения на малом огне, снимаем и даём осесть чайкам. Если будут крупные плавать, выловить и выкинуть. Всыплем специи и немного настоим. Буквально пока чайники не осядут.



- Наливаем в пиалу, кладём (на каждую порцию) талкан ложку масла, боорсоки.
- **Лучше всё это излишество добавлять и класть по вкусам лично.**





Вот и всё приятного Вам АППЕТИТА!!!

fanatbaikala.ru

Вот и всё приятного Вам АППЕТИТА!!!



Спасибо за внимание

