Рецепт из блога Натальи Коваль.Так как мята очень плохо переносит ферментацию и может потерять свой аромат,поэтому я оборвала листики,прокрутила их через мясорубку и пропуская ферментацию сразу же поставила получившиеся гранулы сушиться в духовку,нагретую до 50С .Сушился чай из мяты где-то приблизительно 1 час.Затем вынула и убрала получившийся чай в пластиковый контейнер(одноразовый) и поставила в темное место"