

# Horký dýňový nápoj

Časová náročnost: 10 minut

## Seznam přísad

1 hrnek	plnotučné mléko
2 lžíce	dýňové pyrė (neboli rozmixovaná uvařená dýně)
2 lžíce	skořicový cukr
špetka	muškátový oříšek
podle chuti	šlehačka
	skořice na posypání (případně také skořicová tyčinka)



## Postup přípravy

Do kastrůlku vlijeme mléko a pomalu začneme zahřívát. Není nutné jej vařit! Jakmile uvidíme, že se z mléka kouří a je horké, přidáme dýňové pyrė a na mírném plamenu společně zahříváme a důkladně promícháváme, dokud se pyrė s mlékem úplně nespojí. Poté přidáme skořicový cukr. Pokud máme raději sladší, přidáme cukru klidně více, v tom případě už ale normálního krystalu, aby nebylo v nápoji skořice příliš. Nakonec ještě vmícháme špetku muškátového oříšku. Nápoj vlijeme do vysoké sklenice, navrch dáme šlehačku (ideálně domácí), zlehka posypeme špetkou skořice a popřípadě doplníme na ozdobu skořicovou tyčinkou. Ihned podáváme.