Horký dýňový nápoj

Časová náročnost: 10 minut

Seznam přísad

1 hrnek	plnotučné mléko
2 lžíce	dýňové pyré (neboli rozmixovaná uvařená dýně)
2 lžíce	skořicový cukr
špetka	muškátový oříšek
	šlehačka (vyzkoušejte naši smetanovou šlehačku COOP Premium)
	skořice na posypání (případně také skořicová tyčinka)



Postup přípravy

Do kastrůlku vlijeme mléko a pomalu začneme zahřívat. Není nutné jej vařit! Jakmile uvidíme, že se z mléka kouří a je horké, přidáme dýňové pyré a na mírném plamenu společně zahříváme a důkladně promícháváme, dokud se pyré 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 bohatě smetanovou šlehačku, zlehka posypeme špetkou skořice a popřípadě doplníme na ozdobu skořicovou tyčinkou. Ihned podáváme.