Horký jablečný nápoj se skořicí a badyánem

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

500 ml	jablečný mošt
1/2 ks	pomeranč
1 ks	celá skořice
1 hvězdička	badyán
3 ks	hřebíček
2 plátky	čerstvý zázvor
podle chuti	med
1/2 ks	jablko na ozdobu



Postup přípravy

Jablečný mošt nalijeme do menšího hrnce, přidáme šťávu z poloviny pomeranče, celou skořici, badyán, hřebíček a na tenké plátky nakrájený zázvor. Nápoj pomalu zahříváme a necháme přibližně 10–15 minut mírně prohřívat, aby se všechny chutě a vůně krásně propojily. Nemusíme ho prudce vařit. Poté koření odstraníme, nápoj ochutnáme a podle potřeby dosladíme medem. Jablko nakrájíme na tenké plátky, rozdělíme je do hrnků a zalijeme horkým moštem. Podáváme ihned, případně ozdobíme kouskem celé skořice nebo tenkým plátkem pomeranče.