

# Nealko svařák z jablečného moštu

Časová náročnost: 25 minut

## Seznam přísad

1 l	jablečný mošt
2 ks	vanilkový cukr
kousek	skořice celá
několik	badyán
asi 10 ks	hřebíček celý
zhruba 6 ks	jablko



## Postup přípravy

Jablečný mošt nalijeme do kastrůlku. Přidáme vanilkový cukr, celou skořici, hvězdičky badyánu a hřebíček. Uvedeme k varu, stáhneme z plamene a necháme asi 10 minut stát (aby se koření vyluhovalo). V této době si připravíme jablečné mističky: Jablka rozkrojíme napůl, zespodu mírně seřízneme (aby stály), opatrně vydlabeme, omyjeme a osušíme. Poté jablečný svařák opět zahřejeme a přelijeme do vydlabaných jablíček. Okamžitě servírujeme.