

Voňavá horká čokoláda

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

1 litr	mléko
2 lžíce	kakao
podle chuti	cukr (nejlépe třtinový)
2 ks	badyán
2 ks	skořice celá
100 g	kvalitní hořká čokoláda



Postup přípravy

Mléko dáme do hrnce, přidáme kakao, třtinový cukr, badyán a celou skořici a přivedeme téměř k varu. Odstavíme z ohně a necháme asi 10 minut stát. Poté koření vyjmeme, opět zahřejeme a do nápoje nalámeme čokoládu. Za stálého míchání necháme čokoládu v nápoji zcela rozpustit. Hotovou horkou čokoládu přelijeme do hrnků a ihned podáváme.