**Horký pomerančový drink Kombe (s alkoholem)**

|  |  |
| --- | --- |
| Na 300 ml nápoje budeme potřebovat:125 ml vody125 ml pomerančového džusu1 hvězdičku badyánu1 celou skořici5 hřebíčků3 kuličky nového koření1 lžíci medu1 sáček čaje Kombe60 ml pomerančového likéru Cointreau | C:\Users\Jana\Desktop\hygge\KOMBE-265_vyb - kopie.jpg |

1. Vodu, džus, badyán, skořici, hřebíčky, nové koření a med dáme do středně velkého hrnce a za občasného míchání přivedeme k varu. Jakmile začne směs vřít, stáhneme ji z ohně a koření necháme asi 10 minut vylouhovat. V mírně vychladlé směsi rozmícháme obsah 1 sáčku čaje Kombe.
2. Na dno servírovací sklenice nalijeme 60 ml pomerančového likéru Cointreau a zalijeme jej připraveným horkým nápojem. Ihned podáváme.

Počet porcí: 1 nápoj o obsahu cca 300 ml

Doba přípravy: asi 15 minut

1 porce: asi 1242 kJ / 296 kcal