

Aromatická koňaková káva

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 4

- Čerstvě mletá káva 25 g
- Celá skořice 1 ks
- Hřebíčky 4 ks
- Pomerančová kůra 2 ks
- Citronová kůra 2 ks
- Koňak 1 cl
- Cukr podle chuti 1 lžička
- Nehomogenizované polotučné mléko 100 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kávu zalijte 200 ml vroucí vody a nechte 4 minuty louhovat. Pak ji přecedte do kastrůlku. Přidejte koření a citronovou kůru a krátce zahřejte ale nevařte. Do každé sklenky vlijte 4 cl koňaku a rozmíchejte se lžičkou cukru. Mléko zahřejte a našlehejte. Do sklenek s koňakem nalijte kávu a přidejte mléčnou pěnu. Povrch ozdobte skořicí a citrusovou kůrou.