



## ZIMSKI MLEČNI NAPITEK

Odličen zimski napitek za praznične dni.

Čas priprave: 35 minut.

### Sestavine:

- 500 ml kravjega mleka
- 1/2 cimetove palčke
- 4-6 celih klinčkov ali nageljnovih žbic
- en vanilin sladkor
- 3 žlice sladkorja
- 1 žlica koruznega/jedilnega škroba



Za zraven: po želji ☺

### Priprava:

1. V zaprto cedilo za čaj dodamo cimetovo palčko in klinčke. Če nimamo, nič hudega, lahko dodaš v mleko tudi brez, direktno.
2. Mleko zavremo in temperaturo znižamo na minimum, le toliko, da počasi vre, nato dodamo pripravljene začimbe in kuhamo približno 20-30 minut.
3. Začimbe odstranimo iz mleka, dodamo sladkor in vanilin sladkor. V tri žlice hladne vode vmešamo koruzni škrob in premešamo. Nato ga med rednim mešanjem z metlico vmešamo v mleko (podobno kot naredimo za puding).
4. Kuhamo še nekaj minut, da se napitek malce zgosti in prelijemo v skodelice. Po vrhu lahko potresemo s cimetom v prahu in takoj postrežemo.

**Pa dober tek!**