

# Medový recept

## Vídeňská káva s medem

Kdo neochutnal kávu s medem, vždycky se moc diví této zvláštní kombinaci. Ale zkuste ji a zjistíte, že je naprosto úžasná. Nejenže uděláte něco pro své zdraví, ale hlavně si moc pochutnáte.

### Ingredience:

- 1 malé silné espresso
- 200 ml mléka
- šlehačka do tuha ušlehaná
- skořice
- 1 lžice medu

### Postup:

1. Do vysoké sklenice na dno nalijte med.
2. Mléko ohřejte a případně našlehejte.
3. Nad hladinou medu držte lžici a z konvičky pomalu lijte na lžici mléko, aby zůstalo nad medem a nesmíchalo se.
4. Na mléko nakladte lžici šlehačku. Vlijte opatrně a pomalu espresso. Mělo by vytvořit pruh pod šlehačkou a neprostoupit do celého mléka.
5. Zamaskujte stopu ještě jednou lžicí šlehačky, posypte skořicí a pokapejte medem.
6. Podávejte s úsměvem a voňavými skořicovými sušenkami.

