

Domácí melta

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 8

- Melta 4 lžíce
- Mléko 7 dl
- Smetana ke šlehání 1 dl
- Třtinový cukr 1 ks
- Kardamom 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Vodu přivedeme k varu. Vsypeme do ní rovné lžíce melty a asi 3 minuty vše povaříme. Uvařenou meltu přecedíme do větší nádoby, lógr vyhodíme.

Horkou meltu osolíme špetičkou soli a přidáme cukr podle chuti a několik zrníček z tobolky kardamomu. Nakonec meltu zředíme studeným nebo vlažným mlékem. Doporučuji domácí nebo z mlékomatu. Pak je melta skvělá.

Domácí meltu můžeme zjemnit trochou smetany. Pokud máte doma prošlou smetanu ke šlehání, je na to ideální. Melta získá máslovou chuť.

Takto připravenou domácí meltu můžeme ihned pít. Jinak nedoporučuji hotovou meltu ohřívat, hořkne.

