

Athol Bross

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- med 2 sklenice
- ovesné vločky 2 sklenice
- whisky 0.5 l
- slazené kondenzované mléko 1 sklenice
- voda 4 sklenice
- smetana ke šlehání 1 sklenice

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Velká Británie

Počet porcí: 1

Postup:

Ovesné vločky dáme do misky a přelijeme vodou. Necháme nejlépe v lednici do druhého dne vylouhovat.

Následující den vločky přes jemné sítko důkladně vymačkáme, přičemž tekutinu pečlivě odchytáváme. Pak ji promícháme s whisky, medem a silně ji zahřejeme. Pozor, nesmí se ale vařit!.

Když voňavý základ na Athol Bross zchladne, vmícháme kondenzované mléko a nakonec i smetanu.

Rozlijeme do lahví a uchováваме v lednici.