



Tekst i zdjęcie: **ewcia** - Szef Kuchni (850)

### **Polewka z wina**

Podawać w filiżankach z biszkoptami.

#### **Składniki:**

- cukier, 8 dag
- żółtka, 2 szt.
- cynamon laska, 0.5 szt.
- goździki, 5 szt.
- woda, 0.25 l
- białe wino, 0.5 l

#### **Sposób przygotowania:**

Wino zagotować z wodą i korzeniami. Osobno utrzeć żółtka z cukrem, zagęścić na ogniu, dolewając po trochu gorące wino, mocno ubijać, aż się spieni. Należy uważać, aby płyn nie zagotował się, gdyż „zważą” się żółtka.

