



Tekst i zdjęcie: **fanthomas** - Szef Kuchni (1060)

Likier jajeczny

Przed rozlewaniem do kieliszków wstrząsnąć.

Składniki:

- cukier waniliowy, 1 łyżecz.
- koniak , 0.25 dag
- spirytus, 0.25 dag
- mleko, 0.12 dag
- żółtka, 5 szt.
- cukier, 25 dag

Sposób przygotowania:

Mleko zagotować, ostudzić. Żółtka utrzeć z cukrem waniliowym na jednolitą masę, którą należy rozprowadzić ostudzonym mlekiem i zlać dużej flaszki. Dodać spirytus oraz winiak i dokładnie wymieszać przez wstrząsanie. Używać po 3—5 dniach.

