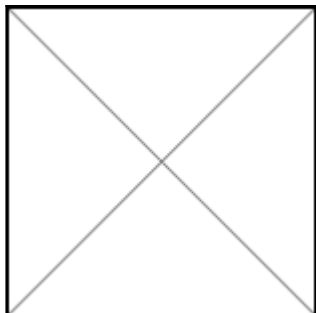




Tekst i zdjęcie: **Rakus** - Szef Kuchni (1430)

Wino grzane z żółtkami

Wysokie szklanki pasują najbardziej

Składniki:

- wino półsłodkie, 2 szkl.
- goździki, 4 szt.
- cynamon laska, 0.2 szt.
- cukier, 8 dag

Sposób przygotowania:

Żółtka utrzeć z cukrem, stawiając naczynie na parze. Część wina zagotować z przyprawami pod przykryciem i przecedzić, resztę podgrzać pod przykryciem. Do utartych żółtek wlewać strumieniem zagotowane z przyprawami wino, ubijając energicznie, aż do uzyskania obfitej piany i uważając, aby żółtka nie ścięły się. Wlać resztę podgrzanego wina i wymieszać. Gorący napój z pianą przelać do dzbanka i nalewać do wysokich, wąskich szklanek.

