
Krem jajeczny

Dodano: 2000-04-22 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4520 razy.

1/3 l mleka zagotować i ostudzić .

5 żółtek utrzeć z łyżeczką cukru waniliowego i 20 dag cukru na białą, jednolitą masę, którą rozprowadzić ostudzonym mlekiem i zlać do sporej flaszki.

Dodać 0,25 l spirytusu oraz 0,25 l winiaku i dobrze wymieszać wstrząsając.

Napój jest gotowy do picia po 4-5 dniach; przed rozlewaniem do kieliszków należy go silnie wstrząsnąć .

From: slavek_s@usa.net (Slav)