
Likier jajeczny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5669 razy.

5 zoltek,

25 dkg cukru,

1/3 l mleka,

1/4 l spirytusu (95%),

1/4 l winiaku (koniaku lub starowinu),

1 łyżeczka cukru waniliowego

Mleko zagotować ostudzić.

Zółtka utrzeć z cukrem waniliowym na jednolitą masę, którą należy rozprowadzić ostudzonym mlekiem i zlać do dużej flaszki.

Dodać spirytu i winiak i dokładnie wymieszać przez wstrząsanie.

Gotowy po 2-3 dniach.

Wstrząsać przed rozlewaniem do kieliszków.

From: slavek_s@usa.net (Slav)