
Grzane piwo 2

Dodano: 2000-08-20 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3050 razy.

dwa żółtka

3 - 5 łyżek cukru (zależnie od upadobań)

1 piwo

Żółtka utrzeć z cukrem (tak, jak kogiel mogiel). Piwo wlać do garnka i podgrzewać prawie do wrzenia (NIE ZAGOTOWAĆ). Mieszając żółtka dodać niewielką część piwa i starannie wszystko wymieszać, aż do uzyskania jednolitej konsystencji. następnie dolać resztę piwa i wyać

From: "Dariusz Trzeciak" <darektr@polbox.com>

Ja jeszcze do gotujacego sie piwa dodaje cynamon, goździki i skorke pomaranczowa :)

Pozdrawiam

Wojtek

From: Wojciech Borczyk <bori@amu.edu.pl>

A ja, zamiast cukru używam miodu, często bez jajek. Też fajne, szczególnie zimą.

Pozdrawiam

Tomek Niemiec

From: "Tomasz Niemiec" <taniemiec@zigzag.pl>

Fajnie, ale to jest przepis na kluseczki lane na piwie! Nie wolno przesadzić z temperaturą piwa w momencie dodawania jajek bo się zwarzy - później można jeszcze ciut podgrzać.

No i oczywiście korzenie...

darek

From: ladzk@ite.waw.pl (Dariusz K. Ladziak)

Zółtka muszą być bardzo dokładnie roztarte z cukrem na jednolitą masę, wtedy się nie zwarzy nawet jak zalejesz wrzątkiem :)

Pozdrawiam :)

Wojtek

From: Wojciech Borczyk <bori@amu.edu.pl>

Nie opowiadaj mi takich bajek - już zdawało mi się dwa żółtka rozprowadzone połową butelki zimnego piwa zwarzyć...

Nie przekraczać sześćdziesięciu stopni. Zreszta po co?

Piwo aromat traci, wrzasku i tak nie wypijesz - czyli działanie bez sensu.

darek

From: ladzk@ite.waw.pl (Dariusz K. Ladziak)