

piwo kozienickie



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żółtko jajek	4 szt
kawałek laski cynamonowej	
Goździki całe Prymat	4-5
skórka cytrynowa	1
piwo jasne	1 l

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka utrzeć z cukrem na jasny krem. Piwo podgrzewać na małym ogniu pod przykryciem. gdy tylko zacznie wrzeć, zdjąć z ognia i przecedzić. Do żółtek po łyżce pół szklanki piwa, stale ucierając (uważać żeby żółtka się nie zważyły). Następnie dodając kogel- mogel do reszty piwa i wymieszać.