

Polewka z wina



MARIUSZ18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

wino	0,5 l
woda	250 ml
żółtko jajek	2
cukier	10 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wino zagotować z przyprawami. Osobno utrzeć żółtka z cukrem, zagęścić na ogniu, dolewając po trochu gorącego wina, mocno ubijać aż się spieni. Należy uważać aby płyn nie zagotował się. Podawać w filiżankach z biszkoptami.