

Piwo z goździkami



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

żółtko jajek	4 sztuki
cukier	4 łyżki
Cynamon cały Prymat	1 kawałek
Goździki całe Prymat	4-5 sztuk
skórka otarta z cytryny	1 sztuka
piwo jasne	1 litr

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka utrzeć z cukrem na jasny krem. Piwo podgrzewać z przyprawami na małym ogniu pod przykryciem. Gdy tylko zacznie wrzeć, zdjąć z ognia i przecedzić. Do żółtek wlewać po łyżce pół szklanki piwa, stale ucierając. Następnie dodać kogel-mogel do reszty piwa i wymieszać. Nalać do glinianych kufelków i natychmiast podawać.