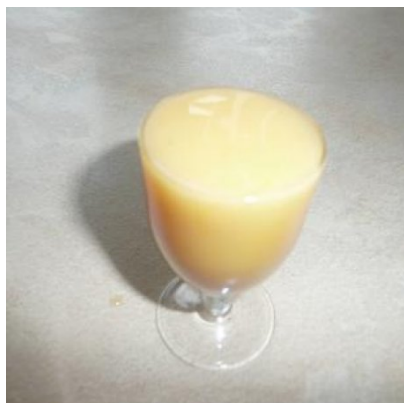


Likier jajeczny (ajerkoniak)



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

żółtko jajek	5 sztuk
cukier	25 dkg
mleko	3/4 litra
spiryтус	1/4 litra
cukier waniliowy	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko zagotować i ostudzić. Żółtka zetrzeć z cukrem i cukrem waniliowym, dodać je do mleka i wlać do dużej butelki. Dodać spirytus. Silnie wstrząsnąć butelką, aby wymieszać zawartość. Podawać w małych kieliszkach po upływie 3 dni.