

hot Locomotive

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- cukr krupice 1.2 lžička
- bílé víno 100 ml
- Likér Curacao-triple sec 10 ml
- skořice 1 špetka
- žloutek 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Angola

Počet porcí: 1

Postup:

Žloutek smíchat metličkou s cukrem a medem na hustou pěnu. Víno a likér vlít do kastrolku se silnějším dnem, přidat skořici a směs zvolna zahřát. Do horké (ne vařící) směsi vlít žloutkovou směs a všechno dobře promíchat. Hotový nápoj vlít do sklenky ozdobené citronem.

Poznámka:

Víno na horké nápoje nemusí být superkvalitní, ale krabičkem dobrého výsledku nelze dosáhnout. Ideální je "stolní víno".

S tmavým třtinovým cukrem získá nápoj skvělou vůni i chuť.

Horké alkoholické nápoje se podávají ihned, nikdy neohřívat!