

Domácí vaječný koňak

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Kondenzované neslazené mléko 1 ks
- Rum 2 dl
- Salko 2 ks
- Žloutek 6 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Všechny plechovky otevřeme.

Žloutky vyšleháme do pěny. Postupně do nich zašleháme obě mléka, přičemž začínáme salkem. Nakonec do hmoty zamícháme rum. Podle chuti můžeme přidat rumu i více.

Koňak nalijeme do sklenic, uzavřeme a necháme v chladu uležet.

Domácí vaječný koňak podáváme při vhodné příležitosti nebo když máme chuť.