

Pivní pěna

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Světlé pivo 1 l
- Citrón 1 ks
- Mletá skořice 1 špetka
- Vejce 4 ks
- Cukr krupice 125 g

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Citron důkladně vydrhneme a kůru z něj nastrouháme.

Do hrnce dáme pivo, vmícháme vejce, přidáme cukr, skořici a citronovou kůru. Nejdříve prudce zahřejeme, poté "vaříme" jen na mírném plameni.

Když nám vystoupí pěna, sundáme z ohně a pět minut důkladně mícháme.

Podáváme v horkých silnostěnných sklenicích.