

Výborný domácí vaječný koňak

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Vanilkový cukr 1 ks
- Tatra mléko 1 ks
- Žloutek 5 ks
- Rum 1 ks
- Salko 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Žloutky ušleháme s cukrem, přidáme obě mléka a rum. Dobře promícháme.

Vaječný koňak nalijeme do láhve a necháme minimálně 1 týden odležet. Čím déle odpočívá, tím je lepší.

Výborný domácí vaječný koňak podáváme podle chuti při různých příležitostech. Teď se bude hodit zejména o Vánocích.