

Pivní pěna

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr krupice 125 g
- citron 0.5 ks
- světlé pivo 1 l
- vejce 4 ks
- mletá skořice 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

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.