

Pařížské víno

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- žloutek 4 ks
- pomerančový sirup 4 cl
- červené víno 50 cl
- pernod 4 cl

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Francie

Počet porcí: 1

Postup:

Do nádoby dáme pomerančový sirup, pernod a červené víno. Silně zahřejeme, ale nenecháme přejít varem.

V jiné nádobě rozšleháme vaječné žloutky a za stálého míchání je přiléváme do horkého vína.

Takto vzniklou směs přecedíme do varných sklenek s uchem a pařížské víno můžeme servírovat.