

Baileys z calvadosu

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- smetana ke šlehání 1 kelímek
- calvados 0.5 l
- salko 2 plechovka

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Uzavřené plechovky salka dáme do hrnce s vodou a vaříme ponořené pod vodou 2 hodiny, nebo 1 hodinu v papiňáku. Uvařené konzervy necháme vychladnout a pak otevřeme.

Zkaramelizované salko dáme do hrnce. Přilijeme šlehačku a calvados. Vše důkladně promícháme. Baileys z calvadosu nalijeme do lahví, uzavřeme a necháme uležet.

Baileys z calvadosu podáváme podle chuti.