

Pařížské horké víno

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- absint 2 cl
- pomerančového sirupu 2 cl
- žloutek 2 ks
- červené přírodní víno 2 dl

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do hrnečku nalijeme sirup, absint (dost ostrý a bezbarvý nebo nasládlý zelený likér s příchutí fenyklu a anýzu), červené přírodní víno, postavíme na oheň a silně zahřejeme.

Do jiného hrnečku dáme čerstvé žloutky a za stálého míchání přiléváme horkou vinnou směs. Takto upravené víno pak procedíme do zahřáté sklenice.

Pařížské horké víno ihned podáváme.