

Tajemná kolínka

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- griotka 1 ks
- vanilkový likér 1 ks
- žloutek 1 ks
- maraskino 1 ks
- zelená chartreuska 1 ks
- koňak 1 ks
- curacao 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Kolínko sv. Floriána

Do vychlazeného poháru nalijeme do dvou třetin griotku a na ni zlehka vyklepneme žloutek.

Italské kolínko

Do vychlazeného poháru nalijeme do dvou třetin vanilkový likér, na něj opatrně položíme žloutek a navrch nalijeme třetinu maraskina (jemný višňový likér).

Pousse-café Français

Do vychlazeného poháru nalijeme čtvrtinu maraskina, čtvrtinu curacaa, čtvrtinu zelené chartreusky (bylinný jemně kořeněný sladký likér) a nakonec čtvrtinu koňaku.

Vždy postupujeme velice opatrně, abychom nápoj nepromíchali. Nápoj podáváme s brčkem a záleží jen na nás, kterou vrstvu nápoje budeme "usrkávat".

Pohár na kolínka (pousse-café) je velice úzký, nízký, nahoru se rozšiřující a obvykle nemívá stopku.