

Výborný domácí vaječný koňak

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- tatra mléko 1 plechovka
- vanilkový cukr 1 ks
- žloutek 5 ks
- salko 1 plechovka
- rum 1 lahev

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Žloutky ušleháme s cukrem, přidáme obě mléka a rum. Dobře promícháme.

Vaječný koňak nalijeme do láhve a necháme minimálně 1 týden odležet. Čím déle odpočívá, tím je lepší.

Výborný domácí vaječný koňak podáváme podle chuti při různých příležitostech. Ted' se bude hodit zejména o Vánocích.