

# koniak jajeczny

Przepis dodany przez użytkownika Michał Skawiński

## nie ma jak dobry koniak

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- 3/4 szklanki spirytusu -
- 1 łyżka wanili -
- 1 szklanka cukru -
- 5 żółtek -
- 2 szklanki mleka -

### Etapy przyrządzania:

1. Zalać wanilię spirytusem i pozostawić przez 2 dni.  
Żółtka utrzeć z cukrem, zaparzyć 1 szklanką wrzącego mleka, ubijać na parze do zgęstnienia by następnie pozostawić do ostudzenia.  
Po ostudzeniu dodać przegotowane zimne mleko i ubijając trzepaczką, dodawać powoli spirytus.  
Wyjąć wanilię, a koniak wlać do butelek i zakorkować.

