

Borleves

Hozzávalók:

- 6 dl vörös cuvée bor
- 8 tojás
- 1 citrom
- 24 dkg kristálycukor
- egész szegfűszeg
- őrölt fahéj
- 8 cl Unicum riserva
- 4 zsemlekocka

Elkészítése:

A bort lábasba öntjük.

Teatojásba tesszük az egész szegfűszeget, amit beleteszünk a borleves alapjába, az őrölt fahéjjal és a reszelt citromhéjjal együtt. A levesalapot felforraljuk.

Szétválasztjuk a tojásokat, a sárgájával kikeverjük a kristálycukrot.

Unicummal ízesítjük a boralapot.

A kikevert tojássárgájához fokozatosan hozzákeverjük a boralapot.

Tálaláskor pirított zsemlekockát kínálunk hozzá.

Séfünk tippje: Pirított mandulával és pirított pisztáciával is tálalhatjuk.