

1.Produkty:

- 1 kg umytych w skorupkach całych jajek,
- sok wyciśnięty z 1 kg cytryn,
- czysta wódka 45% alkoholu,
- gdy lubimy wanilię czy goździki to również możemy dodać.

2.Wykonanie:

Umyte cała jajka układamy w słoiku i zalewamy sokiem z cytryn. Słoik zamykamy nakrętką i wkładamy do lodówki. Od czasu do czasu potrząsamy delikatnie słoikiem, aby poobracać trochę jajka. Gdy skorupki będą już bardzo miękkie to całą mieszaninę miksujemy robotem kuchennym, a następnie wlewamy wódkę również dokładnie mieszając miksturę. Na koniec możemy dodać kawałek laski wanilii czy też goździków i odstawiamy ajerkoniak do „przegryzienia się” na około 1 tydzień.

3.Dawkowanie:

Po tygodniu „leżakowania” możemy już próbować takiego koktajlu 2 rzy dziennie po 1 łyżce.