

Šnenokle (madartej)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 6 dlmleka
- 1 kašikabrašna
- 6 kašikašecera
- 1 vanilin šećer

Priprema

odvojiti belanca i žumanca. Staviti mleko sa vanilin šećerom da zavri. Belanca umutiti sa 2 kašike šecera. Mutiti 10tak minuta dok se ne dobije jako gust šne. Mleko ne sme jako da vri nego samo lagano da struji. Kašikom vaditi belanca i spustati u vrelo mleko. Kuvati 5-6 sekundi sa jedne i okrenuti na drugu stranu. Izvaditi u ciniju resetkastom kašikom. U više tura skuvati belanca. Umutiti žumanca, preostali šećer, brašno, razrediti sa malo vode i ukuvati u mleko. Vrelo preliti preko noklica. Ostaviti u frižideru da se dobro ohlade.

Savet