Šne-nokle (5)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**jaja
- **1 kašika**šecera
- **1 l**mleka
- **6 kašika**šecera
- **1 kašika**brašna

Priprema

Od 1 l mleka odvojiti malo, ostalo staviti da provri sa 1 kašikom šecera.

Umutiti cvrst sneg od 6 belanaca i 1/2 kašike šecera.

Kašikom vaditi knedle od ulupanih belanaca i stavljati na mleko koje vri, pa ih kuvati okrecuci jednu i drugu stranu.

Vaditi rešetkastom kašikom i reati u ciniju.

6 žumanaca umutiti sa 6 kašika šecera i 1 kašikom brašna. Razrediti sa malo mleka odvojenog od 1 l. Sipati u mleko u koje su kuvane šnenokle.

Krem skinuti sa vatre i preliti preko šne-nokli.

Savet

Služiti ih što je mogue hladnije.