

Pticje mleko u cokoladi



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 jajeta**
- **4 kašike** šecera
- **3 dl** mleka
- **1 kašika** griza
- **2-3 štangle** Menaž cokolade

Priprema

Belanca umutiti sa 2 kašike šecera. Umutite u cvrst sneg i ostavite sa strane. Mleko stavite da se kuva do kljucanja. Kašikom vadite smesu od umucenih belanaca i stavljajte u ciniju sa mlekom da se kuvaju par minuta. Rešetkastom kašikom vadite kuvane knedle od belanaca u drugi sud. Žumanca umutite sa preostalim šecerom i dodajte kašiku griza. Sve tako pomešano sipajte u preostalo mleko i na laganoj vatri kuvajte dok ne pocne da postaje gusto. U smesu dodajte štangle cokolade. Kuvajte još minut-dva da se cokolada otopi. Promesajte da se smesa izjednaci i sipajte u cinijice. Preko stavite knedle od belanaca. Ostavite da se malo ohladi i poslužite.

Savet