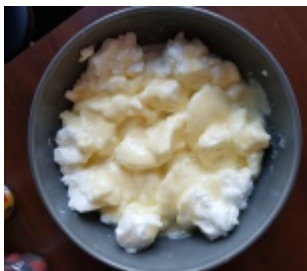


Svekrvine šnenokle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 7 kašika šecera
- 1 mleka
- 2 kesice vanilin šecera
- 2 kašike brašna

Priprema

Odvojite belanca od žumanaca. Belanca umutiti u cvrst šne i kada je skoro umucen dodati 1 kašiku šecera.

800 ml mleka sa 3 kašike šecera i 2 vanilin šecera prokuvati. Kada je prokuvalo, kašikom vaditi umucena belanca i stavljati u vrelo mleko. Posle 10 sekundi ih okrenuti. Bas nabubre da znate. Vaditi ih u ciniju pa ponoviti postupak dok sva belanca ne budu kuvana.

Žuti sos: Umutiti žumanca sa 3 kašike šecera. Kada je umuceno dodati 200 ml mleka i 2 kašike brašna. Kada nema grudvica spremno je za kuvanje. U preostalom mleku u kom smo kuvali šnenoklice dodamo umucena žumanca. Stalno mešati dok se ne zgusne. Time prelitati šnenokle.

Savet

Prijatno!