

## Šnenokle (11)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1** l mleka
- **6** jaja
- **4 kesice** vanilin šecera
- **3 kašike** šecera
- **2 kašike** oštrog brašna
- **1/2** cašeslatke pavlake
- **1 kašicica** maslaca

### Priprema

U 900 ml mleka dodati kašiku šecera i vanilin šecer i prokuvati. Mleko ne sme jako da vri, nego samo lagano da struji.

Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti sa 1 kašikom šecera u cvrst sneg (mutiti oko 10 minuta). Kašikom vaditi nokle i spustati ih u vrelo mleko. Kuvati ih 10 sekundi sa jedne strane, pa sa druge. Izvaditi ih u ciniju rešetkastom kašikom.

Žumanaca umutiti sa 1 kašikom šecera, dodati brašno pa 100 ml mleka. Sipati u vruce mleko u kojem su se kuvale nokle i zakuvati krem. Skloniti sa ringle i umešati slatku pavlaku i maslac. Preliti ga preko nokli.

Ohladiti i poslužiti. Uživajte u ukusu!

**Savet**