

Šne-nokle



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6jaja
- 1 l mleka
- 10 kašika šecera
- 2 kesice vanil šecera
- 2 kašike brašna

Priprema

Skuvati 1 l mleka sa 4 kašika šecera. Umutiti 6 belanaca sa 6 kašika šecera i 2 kesice vanil šecera. U kipuce mleko kašikom stavljati nokle od belanaca. Ostaviti da vriju 20 sec. pa ih okrenuti na drugu stranu. Posle 20 sec. vaditi ih rupicastom kašikom. Umutiti 5 žumanaca sa 2 kašike ostrog brašna i sipati u mleko u koje su se kuvale nokle. Kada se krem skuva (5 minuta) sipati ga preko nokli.

Savet