

Šne-nokle (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** mleka
- **1** vanil-šecer
- **4** jajeta
- **6 kašika** šecera
- **2 kašike** brašna

Priprema

Umutiti belanca u cvrst sneg. Za to vreme staviti da mleko prostruji, pa kašicicom vaditi knedlice i kuvati ih, okretati sa obe strane. Mikserom izmutiti žumanca i šecer, dodati brašno, pa razrediti mlekom, a potom sipati smesu u mleko u kom su se kuvala belanca. Kuvati do željene gustine, kao za puding, i preliti knedlice.

Savet