

Mleczko z jajek

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Dodatek do zup.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 jajko -
- 1 żółtko -
- 1 szklanka mleka lub rosołu -
- sól -

Etapy przyrządzania:

1. Jajka rozmącamy z mlekiem lub rosołem. Solimy. Wlewamy do małych żaroodpornych kubeczków. Gotujemy w kąpieli wodnej ok 1 godziny. Ścięte mleczko schładzamy, okrajamy nożem, wyjmujemy na talerze i kroimy w kostkę. Podajemy do rosołu, zupy pomidorowej, szczawiowej lub ogórkowej.

