

Šnenokle u karamel sosu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 5 jaja
- 1 mleka
- 175 g šecera
- 4-5 kašika brašna
- 1 šoljica mleka

Priprema

Ulupati cvrst sneg od belanaca. Šecer istopiti da dobije zlatnožutu boju, preliter mlekom i ostaviti na vatri da prokljuca. U provrelo mleko kašikom spuštati pomalo snega od belanaca da se šnenokle skuvaju a zatim ih brzo okrenuti i na drugu stranu da se skuvaju i odozdo. Vaditi rupicastom kašikom i reati u ciniju za služenje. Kada su sve skuvane skinuti mleko sa vatre, umešati žumanca koja su oredhodno razmucena sa brašnom i mlekom i kuvati na laganoj vatri još 1-2 min. uz stalno mešanje. Kada se sos malo zgusne, skinuti sa šporeta i preliter šnenokle. Držati u frižideru do služenja.

Savet