

---

# Zupa nic

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4349 razy.

50g ryżu,

870 ml mleka,

70 ml wody,

2 żółtka,

1 białko,

110g cukru,

sól

Ryż przebrać , opłukać , rozkleić na mleku i wodzie. Mleko garować , utrzeć żółtka z cukrem, można zaparzyć ubijając na parze. Do żółtek wlać cienkim strumieniem część gorącego mleka nie przerywając ubijania. Temperatura masy nie może przekroczyć 70 st. C. Ubić pianę z białka, wymieszać z cukrem i gotować na pozostałym mleku jak kluski kładzione. Wyjmować łyżką cedzakową i włożyć na talerz. Zalać mlekiem połączone z ryżem i zaparzonymi żółtkami, dodać trochę soli.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>