

# Zupa "nic"

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

## Niby nic a jednak psychotka :)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- 6 jajek -
- 20 dag cukru -
- 3/4 litra mleka -
- 1 laska wanilii -
- szczypta soli -

### Etapy przyrządzania:

- 1.** Żółtka ucieramy z 5 dag na jasny krem. Zagotowujemy mleko z rozszczępioną wanilią. Zalewamy gorącym mlekiem masę jajeczną, cały czas mieszając. Ibiamy na parze, aż zgęstnieje. Schładzamy. Rozdzielamy na porcje. Białka lekko solimy, ubijamy na pianę. Dodajemy resztę cukru, cały czas ubijamy. W płaskim garnku zagotowujemy wodę. Za pomocą 2 łyżek formujemy podługne kluseczki i kładziemy na wrzatek. Gotujemy 45 sekund, następnie delikatnie przewracamy i gotujemy jeszcze 30 sekund. Ugotowane kluski układamy na waniliowym kremie. Możemy udekorować nitkami karmelu

