

Zagęszczanie zup żółtkami

Dodany przez karoola1987

roztrzepać żółtka z wodą (tyle łyżek wody ile żółtek), połączyć z kilkoma łyżkami zupy. Mieszając zupę wlewać partiami roztrzepane żółtka. Mocno zagrzać ale nie gotować.

roztrzepać żółtka z wodą (tyle łyżek wody ile żółtek), połączyć z kilkoma łyżkami zupy. Mieszając zupę wlewać partiami roztrzepane żółtka. Mocno zagrzać ale nie gotować.

