

Zagęszczanie zup żółtkami

Dodany przez karoolla1987

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

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

