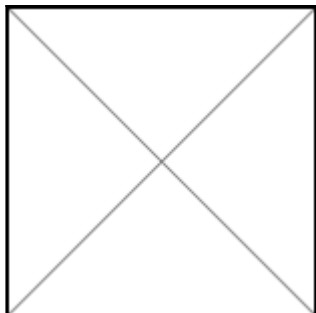




Tekst i zdjęcie: **ewlina** - Szef Kuchni (880)

Mleczko kawowe

Ostudzone mleczko podawać w tych samych naczyniach lub delikatnie podważając nożem przełożyć do kompotierek.

Składniki:

- kawa zbożowa, 3 dag
- cukier, 4 dag
- jajka, 2 szt.
- mleko, 2 szkl.

Sposób przygotowania:

Zmieloną kawę zaparzyć wrzącą wodą (1/3 szklanki), przecedzić. Mleko zagotować, ostudzić, połączyć z naparem kawy. Jaja umyć, wybić do miski, utrzeć z cukrem, dodać do mleka z kawą, wymieszać, wlać do filiżanek lub kubków. Kubki nakryć, wstawić do płaskiego rondla lub brytfanki wypełnionej gorącą wodą do 3/4 ich wysokości, przykryć pokrywą, wstawić do średnio gorącego piekarnika. Rondel można także ustawić na płycie kuchennej i podgrzewać do ścięcia się mleczka.

