

# 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.

