

## SOS POWIDŁOWY

### ELIZAT



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>mleko</b>	1 szkl.
<b>żółtka</b>	2 sztuki
<b>mąka ziemniaczana</b>	1 dag.
<b>powidła</b>	7 dag.
<b>cynamon</b>	- do smaku
<b>skórka z cytryny</b>	- do smaku
<b>cukier</b>	- do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do mleka dodać cynamon, skórkę z cytryny, wymieszać i zagotować, odcedzić.

Mąkę ziemniaczaną rozprowadzić z niewielką ilością chłodnej wody, dodać do mleka i energicznie wymieszać. Pogotować kilka minut. Następnie wlać do utartych z powidłami żółtek i szybko rozmieszać, podgrzewać na parze kilka minut.

SMACZNEGO !!!