

## zupa jogurtowa

### TOMEK16



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                             |           |
|-----------------------------|-----------|
| <b>jogurt owocowy</b>       | 0,5 litra |
| <b>mleko 2%</b>             | 0,5 litra |
| <b>budyń waniliowy</b>      | 1 sztuka  |
| <b>jajko</b>                | 2 sztuki  |
| <b>miód prawdziwy</b>       | 2 łyżki   |
| <b>skórka z cytryny sól</b> |           |
| <b>płatki kukurydziane</b>  | 8 łyżek   |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

budyń rozprowadzić w małej ilości wody wlać do gorącego mleka zagotować i zdjąć z ognia wymieszać z miodem szczyptą soli i otartą skórką cytrynową jogurt połączyć z żółtkami stale mieszając dodawać do gorącego budyniu chwilę pogotować na małym ogniu dodać ubitą pianę z białek lekko podgrzać wlać do talerzy posypać płatkami