

Krem angielski miętowy



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	500 ml
cukier	1/2 szklanki
świeża mięta	8-10 dag
żółtka jaj	6 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko zagotowujemy z 2/3 cukru, następnie wrzucamy opłukane i osuszone liście mięty, mieszamy, odstawiamy pod przykryciem na około 15 minut, żeby mięta zaparzyła się w mleku. Żółtka roztrzepujemy miotłką z pozostałym cukrem. Mleko zagotowujemy, przelewamy do żółtek, dokładnie mieszamy i ponownie przelewamy do rondla. Ponownie zagotowujemy aż sos lekko zgęstnieje, przecedzamy przez gazę do miseczki.