

# Pudink jako vložka do polévky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 1

- mléko 2 dl
- sůl 1 špetka
- vejce 4 ks
- vývar 2 dl

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Dominikánská republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Žloutky důkladně ušleháme se solí, mlékem a studeným vývarem, z bílků ušleháme sníh a přidáme k ušlehaným žloutkům. Směs vlijeme do pudinkové formy, uzavřeme a vaříme asi 15 minut v páře. Uvařený pudink nakrájíme na kostičky a podáváme v uvařené polévce.