



Sos waniliowy

przepisy.pl



Składniki:

- budyń waniliowy
- mleko - 300 mililitrów
- jajka - 2 sztuki
- cukier waniliowy - 1 sztuka
- cukier - 2 łyżki

Zamów [świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów.](#)
[Sprawdź.](#)

15 minut 4 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Czubatą łyżkę budyń waniliowy rozprowadź w około 100 mililitrów zimnego mleka.
2. Żółtka jaj utrzyj z cukrem na białą, puszystą masę. Cały czas mieszając, dodawaj powoli gorące mleko z budyń.
3. Pozostałe mleko zagotuj i dodaj do niego rozmieszany budyń. Mleko powinno lekko zgęstnieć.
4. Sos podawaj zimny.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl