



⌚ 30 minuta 📌 Posno

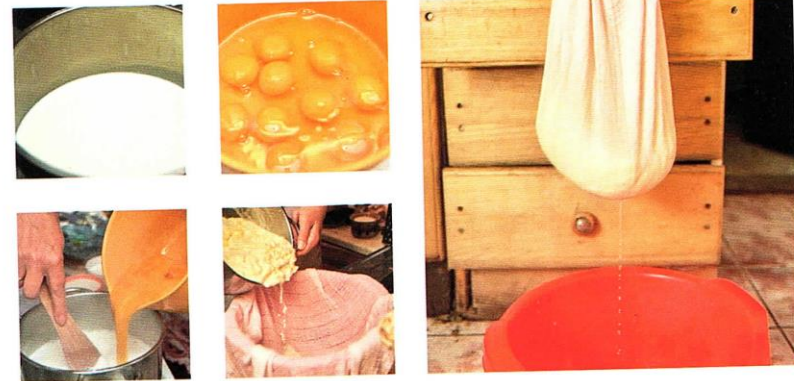
Sastojci:

- 1 litra mleka
- 10 jaja
- 2 kašičice šećera
- kašičica soli

Postupak:

Razbiti jaja u dublju posudu i pažljivo ih mešati. Treba ih delimično izmešati da se žumanca raspadnu, ali da se vide belanca. Šećer i so staviti u litar mleka i prokuvati. Kada mleko počne da vri, postepeno sipati jaja i s vremena na vreme promešati da ne zagori, sve dok se masa ne počne dizati. Skinuti sa šporeta i sipati u gazu, a zatim dobro zavezati i okačiti da se ocedi i ohladi. Grudvu sirca staviti u činiju i seći na komade uz kuvanu šunku, kobasice, jaja i ren.

Većina domaćica su kuvali sirec naslatko (dodali su malo više šećera) i jeli su ga umesto kolača.



Sirec Сирец