

# Klarowny rosół

Dodany przez Ania K.

## Aby rosół był klarowny..

Schłodzone białko jajka ubij na sztywną pianę po czym dodaj ją do rosółu. Powoli doprowadź go do wrzenia i łyżką cedzakową zdejmij białko z resztkami włoszczyzny i mięsa.

