

ZUPPE E MINESTRE

## Klocki di semolino bollito

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

½ tazza di semolino  
1 tazza di latte  
4 uova  
2 cucchiaini di burro  
sale

### PREPARAZIONE

**1** Bollite il latte col burro, aggiungete il semolino e miscelate. Aggiungete, ora, il sale e chiudete la pentola con un coperchio. Mettete la pentola in forno per 10-15 minuti così che il semolino si gonfi.

A questo punto, fate raffreddare il composto, aggiungete i 4 tuorli e miscelate. Sbattete separatamente gli albumi a neve e aggiungeteli, successivamente, al composto.

Bollite i klocki (pezzi d'impasto) in acqua salata. Quando li servite, versateci sopra del burro o del latte caldo.