

Galuste de gris pentru supa

Ingrediente

*1 ou
3 linguri de gris
sare*

Preparare

Se spala oul, se sparge intr-o farfurie adanca si se bate cu o furculita pana cand arata ca o spuma. Se pune grisul in ploaie, continuand operatia de batere pana in momentul in care grisul se desprinde de pe furculita. Atunci se ia cu lingurita sau cu lingura mare din compozitie, se lasa galustele in supa fiebinte, dar care nu clocoteste, si se fierbe acoperit. Pentru ca galustele sa fie pufoase, se poate adauga in compozitie putin unt. Se pun sa fiarba imediat ce compozitia este gata, deoarece altfel se intaresc, Se fierb acoperit douazeci de minute. Cand se lasa la fundul oalei, galustele sunt gata.