

Piimasupp klimpide ja makaronidega

100 g makarone
1/2 l vett
1 1/2 l piima
soola
1 sl suhkrut
võid

Klimbid:

2/3 kl sooja piima
1 sl võid (panna piimasse sulama)
soola
1 sl suhkrut
2 muna
1 1/2 kl jahu

Keeda makaronid vees pehmeks,
lisa osa piima ja lase keema.

Klopi klimbitainas sitkeks.

Lisa natuke võid piimasse, et klimbid
ei hakkaks üksteise külge kleepuma.
Tõsta klimbid sisse ja keeda tasaselt paar minutit.
Vala juurde ülejäänud piim, lase keema. Maitsesta.

Linda Petti "Isuäratavad supid" (lk 250) (muudetud)

NB! Kui liiga vähe piima panna, tuleb puder!