Суп из крахмальной лапши

Национальное блюдо, которое любят и малыши, и взрослые. Для его приготовления нужна крахмальная лапша и молоко. Блюдо является очень простым и экономичным. Мордовские хозяйки сами делают лапшу. Крахмал смешивают с молоком, яйцом, сахаром и солью. Получившуюся смесь надо выпечь на сковородке тонкими блинчиками. Затем их нарезают на лапшу и сушат. Для приготовления супа, надо довести молоко до кипения. В него погружается лапша, добавляются соль и сахар, все варится до полной готовности. Блюдо похоже на суп-лапшу, но с особенным вкусом.

Ингредиенты

Для лапши: крахмал картофельный 100 г, молоко 190 г, яйцо 1/5 шт., сахар, соль;

для супа: молоко 390 г, лапша готовая 125г, сахар 5 г, масло сливочное 10 г, соль.