

Biała zupa czosnkowa

MILENKA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

płatki migdałowe	150 gram
czosnek	2 ząbki
chleb	150 gram
biały ocet winny	6 łyżek
olej	3/4 szklanki
bułka	2 kromki
winogrona zielone	200 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Chleb namaczamy w wodzie, po czym wyjmujemy go i odciskamy. Czosnek i płatki migdałowe miksujemy, dodajemy ocet, olej i sól. Zupę wlewamy do miski i schładzamy przez dwie godziny. Przed podaniem dodajemy obrane ze skórki winogrona oraz grzanki z bułki pokrojonej w kostkę i usmażonej na oleju.