

Migdałowe kluseczki do zup owocowych



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sztuk migdałów	30
szkl. mleka albo słodkiej śmietanki	3/4
łyżek mąki pszennej	4-6
szczypta soli	1
łyżeczka masła	1
żółtko jajek	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Migdały sparzyć, obrać ze skórki, drobno posiekać (posiekać a nie mielić – kawałeczki migdałów mają być wyczuwalne). Dodać mleko/śmietankę, mąkę i sól, wymieszać – ciasto powinno mieć konsystencję gęstej śmietany. Na patelni rozpuścić masło, wylać masę, rozprowadzić po całej powierzchni, usmażyć naleśnik z obu stron, Zdjąć na talerz, przestudzić, pokroić w paseczki jak makaron.