

Zupa dyniowa z grzankami



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	2 litry
dynia	75- 80 dag
mąka	4 łyżki
jajko	1 sztuka
migdały	10 dag
cukier	do smaku
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dynię należy obrać, umyć i pokroić w drobną kostkę. Ugotować do miękkości z niewielką ilością wody i przetrzeć. Z mąki, jajka i soli zagnieść twarde ciasto. Posiekać je i ugotować na niewielkiej ilości mleka. Wymieszać z resztą przegotowanego mleka i dynią, posłodzić do smaku, dodać posiekane drobno migdały.