

zupa mleczna z migdałami



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	4 szklanki
migdały	15 dag
cukier	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Migdały sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, wysuszyć w nagrzanym piekarniku, a następnie zmielić. Zmielone migdały utrzeć z dodatkiem cukru. Wymieszać z mlekiem i zagotować mieszając od czasu do czasu. Przygotowana zupę ostudzić i oziębic w lodówce. Podawać w małych miseczkach z dodatkiem groszku ptysiowego.