

Kremowa zupa migdałowa



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

migdały mielone	15 dag
mleko	3 szklanki
rodzynki	10 dag
cukier	3 łyżki
masło	1 łyżka
sól do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Podgrzewamy mleko , wsypujemy zmielone orzechy i gotujemy na małym ogniu 20 minut.Do zupy dodajemy rodzynki i masło. Doprawiamy do smaku solą i cukrem. Podajemy z ryżem