

## Zupa migdałowa



### LADY076



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>migdały</b>	100 gram
<b>mleko</b>	2 litry
<b>jaja</b>	3 sztuki
<b>cukier</b>	3 łyżki
<b>sól</b>	szczypta do smaku
<b>groszek ptysiowy</b>	1 opakowanie
<b>wiórki czekoladowe</b>	1 opakowanie

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Migdały parzymy wrzątkiem i rozdrabniamy. Żółtka jaj, cukier i sól ucieramy z migdałami. Masę i mleko łączymy razem i podgrzewamy by zgęstniały. Nie doprowadzamy do wrzenia. Z białek ubijamy pianę i dodajemy do zupy. Mieszamy bardzo dokładnie, aby zupa była kremowa. Gotową zupę można serwować z groszkiem ptysiowym lub z wiórkami czekoladowymi.