

Zupa piwna z bakaliami



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

piwo jasne	1,5 litra
rodzynki	15 dag
migdały	15 dag
masło	2 łyżki
miód	2 łyżki
groszek ptysiowy	1 torebka
pierniczki	10 zwykłe

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rodzynki sparzamy , odsaczamy . Migdały sparzamy odsaczamy i obieramy ze skorki . Kroimy drobnutko . Pierniki trzemy na tarce drobnych oczkach . Piwo wlewamy do rondelka i zagotujemy . W rondelku topimy masło i wrzucamy pierniczki starte . chwile smazymy i powolutku wlewamy gorące piwo cały czas mieszając najlepiej trzepaczką . Gotujemy na małym ogniu cały czas mieszając ., aż powstanie gęsty krem ok 8 minut . Pod koniec gotowania dodajemy rodzynki i migdały , miód , mieszamy . Podajemy z groszkiem ptysowym .