



Tekst i zdjęcie: **Portalkucharski** - Platynowy Szef
Kuchni (6855)

Zupa migdałowa

W sam raz na Boże Narodzenie

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: więcej

☒ idealne dla dzieci

☒ Na Boże Narodzenie

Składniki:

- gorzkie migdały , 2 szt.
- cukier, 2 łyżk.
- masło, 1 łyżk.
- mleko, 1.5 l
- rodzynki, 10 dag
- migdał, 20 dag

Sposób przygotowania:

Rodzynki namaczamy i osączamy. Migdały sparzamy i obieramy ze skórki. Mleko zagotowujemy z cukrem. Miksujemy rodzynki i migdały dolewając wody jeśli jest taka potrzeba. Na końcu dodać kilka łyżek ciepłego mleka. Masę migdałowo-rodzynkową dodać do mleka, gotować 20 minut. Dołożyć masło, doprawić solą.

