

Zupa migdałowa

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszna zupka.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 szklanka migdałów -
- 1,5 szklanki mleka -
- parę kroplic esencji migdałowej -
- 10 dag ryżu -
- 5 dag rodzynek -
- 5 dag cukru -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Moczymy rodzynek. Migdały sparzamy, obieramy, wysuszamy, mielimy i zalewamy gorącym mlekiem. Gotujemy na małym ogniu przez 15 minut. Ryż gotujemy, dodajemy do zupy, słodzimy do smaku, doprawiamy esencją. Ozdabiamy rodzynekami.

