

---

# HERBATA MIGDAŁOWA

Dodano: 2010-01-01 14:35:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1364 razy.

Kuchnia chińska

2 szklanki migdałów bez łupinek

4 łyżki ryżu

1 szklanka mleka

2 łyżki cukru

szczypta soli

Migdały i ryż zmielić w młynku na proszek. Wsypać do rondla, wlać 5 szklanek wody, wymieszać, pozostawić na 1 1/2 godz. Przepędzić przez 3 warstwy wilgotnej gazy. Dodać szklankę mleka przelać do garnka, wstawić do drugiego z gotującą się wodą. Gotować na parze na małym ogniu 2 godz. mieszając kilkakrotnie. Przyprawić cukrem i solą, zagotować przed podaniem. Podawać na gorąco lub na ciepło. Proporcje: dla 6-8 osób.

Uwaga! Migdałową herbatę można podawać jako galaretkę. Po ugotowaniu dodać łyżkę namoczonej żelatyny, mieszać na parze do rozpuszczenia, przelać do miski, wystudzić, wstawić na noc do lodówki. Podawać z owocami z kompotu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD