
Horchata de Chufa (polska nazwa: Orszada)

Dodano: 2000-04-22 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 7214 razy.

1 kg migdałow,

1 kg cukru,

5 l wody,

laska cynamonu.

Migdaly oplukac w kilku wodach i zostawic zamoczone w wodzie na 12 godz. Ponownie dobrze plukac i suszyc. Rozbic na paste w moździerzu - lub, co prostsze, zmielic drobno. Do tej pasty dodac laske cynamonu i zostawic na 2 godz. w chłodnym miejscu. Dodac cukier i mieszac az do rozpuszczenia. Przetrzec przez metalowe sito wyložone płotnem, aby otrzymac mleczny płyn. Podawac dobrze schłodzone, lub "granizado" - po polsku to chodzi o cos w rodzaju płynnego lodu, zamrazac mieszajac.

From: slavek_s@usa.net (Slav)