
Zupa migdałowa z pianką

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1469 razy.

Wziąć 2 litry mleka, cokolwiek cukru, cynamonu i zagotować . Sparzyć 30 deka słodkich i parę gorzkich migdałów, obrać z łupin, usiekać , umleć na miazgę w donicy, rozprowadzić zagotowanym mlekiem, wrzucić trochę rodzenków bez pestek i zagotować . Można osobno ugotować ryżu na gęsto i włożyć trochę do wazy, lub umleć w donicy, rozprowadzić trochę mlekiem, przecedzić przez sitko i zagotować razem z mlekiem i migdałami.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"