
Zupa z migdałów na wodzie

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1468 razy.

Na 2 litry wody wziąć 40 deka słodkich i 12 gorzkich migdałów, sparzyć je, obrać z łupin, usiekać drobno, umleć w donicy na miałką masę, rozprowadzić dwoma litrami gotującej wody, wymieszać dobrze, przecedzić przez gęste sitko, osłodzić podług upodobania, zagotować i wlać do wazy. Można do niej dać trochę gęstego ryżu lub też umleć go poprzednio w donicy razem z migdałami.

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