

Zupa migdałowa

składniki:

- 20 dag słodkich migdałów
- 2–3 migdały gorzkie
(niekoniecznie)
- 2 szklanki wody
- 2 szklanki mleka
- 1/2 szklanki ryżu
- łyżka miodu
- łyżeczka masła
- żółtko
- garść rodzynek
(niesiarkowanych)
- szczypta soli

Sposób przygotowania:

1. Ryż ugotuj na sypko.
2. Migdały sparz, obierz i zmiel.
3. Rodzynki opłucz i osącz.
4. Wodę zagotuj, dodaj migdały i rodzynki.
Gotuj na małym ogniu przez 15 minut.
5. Dodaj miód, mleko sojowe lub przegotowane mleko krowie, masło.
6. Ciepłą zupę zapraw surowym żółtkiem.
7. Zagotuj i odstaw z ognia.
8. Zupę podawaj z ryżem na sypko, ale możesz też z grzankami lub groszkiem ptysiowym.