



Zupa migdałowa

Autor: najlepszewkuchni.pl

Zupa migdałowa to danie, które można spotkać na wigilijnych stołach. Posiłek dla prawdziwego łasucha. Nadaje się również na deser. Może pojawić się na naszych stołach również jako potrawa na śniadanie.

Danie: **Zupy,**

Osób: **3**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Do garnka wlewamy mleko, gotujemy.

Krok 2

W tym czasie na patelni rumienimy połowę płatków migdałowych.

Krok 3

Zrumienione płatki dodajemy do mleka i gotujemy przez chwilę. Dodajemy cukier, 1 łyżkę cynamonu oraz startą skórkę z 1 pomarańczy.

Krok 4

Zupę migdałową przed podaniem posypujemy pozostałą częścią płatków migdałowych oraz cynamonem. Zupę możemy udekorować lekko posiekaną natką pietruszki.

Składniki:

- 0,75 l mleka
- 200 g płatków migdałów
- 1 łyżka cukru
- starta skórka z 1 pomarańczy
- 2 łyżki cynamonu