

Zupa migdałowa po staropolsku

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 min

Liczba porcji: 6

Czas gotowania: 20 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
-

Przygotowanie :

Krok 1 - W naczyniu miksującym założyć nóż, wsypać 150 g blanszowanych migdałów, zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, posiekać – czas 15 sekund, prędkość 10.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkı zabrać migdały ze ścian naczynia, zamknąć pokrywę i ponownie posiekać – czas 15 sekund, prędkość 10.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, wyjąć nóż, włożyć mieszadło. Łopatką zabrać migdały ze ścian naczynia. Do migdałów wlać mleko, dodać 100 g ryżu, włożyć 4-5 goździków. Dodać 15 g posiekanej skórki pomarańczowej, szczyptę soli. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, gotować zupę – temperatura 85°C, czas 25 minut, prędkość 1.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, do zupy włożyć 2 łyżki miodu. Zamknąć pokrywę, wymieszać zupę – czas 30 sekund, prędkość 2.

Krok 5 - Zupę wyporcjować na talerze lub do bulionówek, posypać prażonymi płatkami migdałów i niewielką ilością maku.

Wskazówki :

Zupa najlepiej smakuje przygotowana dzień wcześniej i podgrzana przed podaniem.