



przepisy.pl

Delikatny krem migdałowy



Składniki:

- woda - 500 mililitrów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- śmietana 22% - 250 mililitrów
- płatki migdałów - 2 łyżki
- nitka szafranu - 2 sztuki

Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. [Sprawdź.](#)

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Wlej do garnka wodę i śmietanę, następnie mocno zagrzej.
2. Dodaj kostkę Rosół z kury Knorr oraz szafran. Gotuj zupę 5 minut, mieszając. Odstaw pod przykryciem na 2-3 minuty.
3. Upraż migdały na złoto na suchej i rozgrzanej patelni.
4. Wymieszaj gotową już zupę z migdałami. Podawaj udekorowaną kilkoma migdałami i nitką szafranu.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl