



przepisy.pl

## Hiszpańska zupa migdałowa



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- oliwa z pierwszego tłoczenia - 50 mililitrów
- migdały - 200 gramów
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- kromka pszennego czerstwego pieczywa - 2 sztuki
- szafran - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 10 ziaren
- bulion drobiowy - 1.5 litrów
- ocet winny - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- kromka pszennego czerstwego pieczywa - 4 sztuki

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

### Sposób przygotowania:

1. W garnku rozgrzej oliwę. Dodaj migdały (bez skórki), obrane ząbki czosnku, pokrojone w kostkę 2 kromki pieczywa oraz szafran. Smaż mieszając, aż wszystko się lekko zrumieni.
2. Przełóż zawartość patelni do blendera. Dodaj pieprz, kmin, ocet i nieco bulionu. Zmiksuj na gładką masę.
3. Do naczynia po smażeniu wlej resztę bulionu. Zagotuj. Połącz z masą migdałową. Znow zgotuj. Dopraw do smaku solą. Podawaj z pozostałymi kromkami czerstwego pieczywa.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)