



przepisy.pl

Krem migdałowy

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- woda - 500 mililitrów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- płatki migdałów - 2 łyżki
- nitki szafranu - 2 sztuki
- Rama Cremefine - 250 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Do rondla wlej wodę i Ramę Cremefine.
2. Mocno podgrzej, po czym dodaj kostkę Rosół z kury Knorr oraz szafran. Zupę gotuj 10 minut.
3. Odstaw i przykryj na kilka minut.
4. Migdały upraż na patelni bez tłuszczu. Zupę wymieszaj z migdałami.

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