

Herbatka migdałowa

Przepis dodany przez użytkownika meg47

herbatka orzeźwiająca

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- migdały bez łupinek - 2 szkl.
- ryż - 4 łyżka(i)
- mleko - 1 szkl.
- cukier - 2 łyżka(i)
- sól - 1 szczypta(y)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Migdały i ryż zemleć w młynku na proszek. Wsypać do rondla, wlać 5 szklanek wody, wymieszać, pozostawić na 1 1/2 godz.
- Przecedzić przez 3 warstwy wilgotnej gazy. Dodać szklankę mleka przelać do garnka, wstawić do drugiego z gotującą się wodą. Gotować na parze na małym ogniu 2 godz. mieszając kilkakrotnie.
- Przyprawić cukrem i solą, zagotować przed podaniem.
- Podawać na gorąco lub na ciepło.
- Migdałową herbatę można podawać jako galaretkę. Po ugotowaniu dodać łyżkę namoczonej żelatyny, mieszać na parze do rozpuszczenia, przelać do miski, wystudzić, wstawić na noc do lodówki. Podawać z owocami z kompotu.

