

Mandlová polévka

6 sklenic mléka

1 celer

1 cibule

4 dkg mandlí

½ dkg hořkých mandlí

(můžeme nahradit lžičkou mandlového aroma, pozn. překl.)

lžíce másla

lžíce hladké mouky

sklenice smetany na šlehání

Do 6 sklenic mléka přidáme 1 celer, 1 cibuli, 4 dkg nakrájených sladkých mandlí, ½ deka hořkých mandlí a necháme hodinu pomalu táhnout na mírném plamenu. Poté vyjmeme celer a cibuli. Na lžíci másla opražíme lžíci mouky, vzniklou jíšku přidáme do polévky, zamícháme, stáhneme plamen a přilijeme sklenici sladké smetany. Podáváme s krutony (usušenými kaiserkami).

