

---

# Kutia

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2952 razy.

30 dag pszenicy,

1/2 kg maku,

5 łyżek miodu,

30 dag cukru

10 dag migdałów,

20 dag orzechów,

10 dag rodzyneków,

zapach waniliowy,

woda

Ziarno pszenicy opłukać , wilgotne wsypać do donicy, ucierać wałkiem, w miarę potrzeby skrapiając wodą. Ucieranie ma na celu oczyszczenie ziaren z twardej skórki. Skórki zbierające się na wałku należy usuwać . oczyszczoną pszenicę dokładnie wypłukać , odcedzić . Zmierzyć objętość i zalać potrójną objętością wody. Gotować tak jak kaszę, gdy woda wsiąknie w ziarna, wstawić przykryty garnek z pszenicą do lekko nagrzanego piekarnika, lub gotować w kąpieli wodnej. Ostudzić . Mak zalać wrzącą wodą, odcedzić zalać powtórnie. Pozostawić na kilka godzin, najlepiej na noc. Gdy spęcznieje, odcedzić i utrzeć w donicy lub przepuścić przez maszynkę 2-3 razy. Zmielony mak wymieszać z miodem i cukrem rozpuszczonym w 1-2 szklankach wody. Dodać umyte i przebrane rodzynki, posiekane orzechy, obrane ze skórki i posiekane migdały, zapach waniliowy oraz ugotowaną pszenicę. Wymieszać , oziębic w lodówce. Zjeść natychmiast, nie przechowywać .

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>