
Makielki z łazankami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2554 razy.

- 1 szklanka maku,
- 2 szklanki mleka,
- 1/2 szklanki miodu,
- 1 paczka cukru waniliowego,
- 50 ml rumu złocistego,
- 100 ml słodkiej śmietanki,
- 1 szklanka makaronu (łazanki)

Mak zalać wrzącym mlekiem i gotować na bardzo małym ogniu przez 20 min, odcedzić na sitku i przepuścić 3 razy przez maszynkę do mięsa. Zmieszać dobrze mak z płynnym miodem, cukrem waniliowym, śmietanką i rumem. Gdy masa będzie zbyt gęsta i sucha, dodać więcej śmietanki. Płynną masę makowa wymieszać z ugotowanymi i ostudzonymi łazankami.

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