Makielki z łazankami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2621 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>