
Makówka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4159 razy.

50 dag. maku,

3 łyżki miodu,

30 dag. cukru do maku,

1/2 łyżeczki soli,

20 dag. rodzynek,

20 dag. orzechów włoskich,

20 dag. migdałów,

1/2 szklanki posiekanej skórki pomarańczowej z syropem,

1 mały zapach migdałowy,

1 duża strucla,

2,5 l. mleka,

1/3 kostki masła.

Mak sparzyć , osączyć i zmielić dwukrotnie. Rodzynki umyć i osączyć . Migdały sparzyć , obrać ze skórki i posiekać wraz z orzechami. Bakalie przesmażyć z masłem cukrem i miodem. Dodać mak i jeszcze chwilę smażyć . Następnie wlać 1 litr mleka, dodać skórkę pomarańczową i zapach. Makówka powinna mieć konsystencję półpłynną. Struclę pokroić na cienkie kromki. Zagotować w garnku pozostałe mleko, mocno je osłodzić i w gorącym maczać kromki strucli, tak żeby dobrze nasiąkły. Namoczone kromki kłaść warstwami w salaterce i przekładać gorącym makiem. Makówkę podawać mocno schłodzoną w tym samym naczyniu lub wyłożyć ją na talerz (jeśli masa ma ściślejszą konsystencję).