
Mleko z maku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2665 razy.

Kuchnia litewska:

szklanka ziaren pszenicy

4 szklanki maku,

2 łyżki cukru,

sól.

pszenicę starannie umyć i namoczyć na kilka godzin. W tym czasie przygotować mleko z maku. Mak zalać wrzątkiem i po 10 min wodę z wierzchu ostrożnie odlać (czynność tę powtórzyć dwukrotnie). Tak przygotowany mak przepuścić trzykrotnie przez maszynkę i zalać przegotowaną zimną wodą (2l). Wymieszać i poczekać, ż się ustoi. Mleko zlać, a mak zużyć np. do ciasta. Pszenicę włożyć do lekko osolonej wody i gotować aż ziarna będą miękkie. Odcedzić na sicie i ostudzić. Dodać do przygotowanego mleka z maku. Podawać na zimno.

* SMACZNEGO !

From: Tadeusz Powichrowski tadekpow@polbox.com.pl