



Tekst i zdjęcie: **natalina4** - Srebrny Szef Kuchni
(2450)

Kutia .

Już nie długo święta . Czas na przegląd dań
świątecznych . Kutia na świątecznym jako deser .

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: więcej

☒ Na Boże Narodzenie

Składniki:

- ziarno pszenicy , 30 dag
- mak, 50 dag
- rodzyнки, 15 dag
- orzechy włoskie, 10 dag
- migdał, 10 dag
- skórka pomarańczowa, 4 łyżk.
- miód, 1 szkl.
- śmietanka kremowa, 1 szkl.

Sposób przygotowania:

Pszenicę dobrze opłucz , zalej zimną wodą i gotuj do miękkości , około 2 godzin .
Mak dobrze opłucz , zalej wrzątkiem i gotuj około 15 minut na małym ogniu 15
minut . Przestudź , odlej wodę i zmiel trzy razy w maszynce do mięsa . Miód
rozpuść w kąpielu wodnej . Do miski włóż pszenicę , mak , bakalie , miód ,
śmietanę oraz skórkę pomarańczową . Dobrze wymieszaj . Deser podawaj
schłodzony .

