

ANIA STARMACH

Kutia mojej babci

Co kupić?

- 1 szklanka ziaren pszenicy
- 1 szklanka maku
- 2 szklanki mleka
- 2 łyżki płatków róży ucieranej z cukrem (lub konfitury różanej)
- 6 łyżek miodu
- 50g rodzynek
- 50g migdałów
- 2 łyżki cukru pudru

Jak przygotować?

1. Dzień przed planowanym przygotowaniem dania pszenicę zalej gorącą wodą i odstaw na noc, aby napęczniała.
2. Następnego dnia przecedź ją, zalej świeżą wodą i gotuj do miękkości przez mniej więcej 3 godziny.
3. Mak zalej mlekiem i gotuj około 40 minut, po tym czasie przecedź go i zmiel w maszynce do mięsa.
4. Pszenicę połącz z makiem, miodem, cukrem, płatkami róży i pokrojonymi bakaliami. Podawaj na zimno.