

Kluski z makiem

Co kupić?

400g	makaronu na łazanki
600g	maku
200g	rodzynek
100g	migdałów (najlepiej bez skórki)
100g	orzechów włoskich
100g	suszonych śliwek
100g	suszonych moreli
100g	suszonych daktyli
100g	kandyzowanej skórki pomarańczowej
80g	masła
200ml	miodu
1l	mleka
4	łyżki konfitury z róży

Jak przygotować?

1. W garnku umieść mak, zalej mlekiem, gotuj na niewielkim ogniu przez około 30 minut.
2. Po tym czasie odsącz mak na sicie, a następnie zmiel dwukrotnie w maszynce do mięsa (wybierz najdrobniejsze sitko).
3. Wszystkie orzechy i bakalie drobno posiekaj.
4. W dużym rondlu roztop masło, dodaj miód, wymieszaj.
5. Do rondla dodaj wszystkie bakalie oraz mak i konfiturę.
6. Mieszaj i podgrzewaj.
7. Spróbuj – jeśli zajdzie potrzeba, dodaj więcej maku, jeśli masa będzie za gęsta, dodaj trochę mleka, które zostało Ci z gotowania maku.

ANIA STARMACH

8. Makaron ugotuj wg. instrukcji na opakowaniu, odcedź i umieść ponownie w garnku.
9. Do garnka dodaj masę makową, wymieszaj i jeśli masa nie była ciepła – podgrzej.