Kluski z makiem

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na:

Warto wiedzieć:

30 min

4 porcje

Składniki:

- mąka orkiszowa - 2 szklanka
- woda - 1/4 szklanka
- jaja - 2 szt.
- sól - do smaku
- Masa makowa: -
- mak - 100 g
- miód - 1 łyżka
- masło - 2 łyżeczka
- aromat migdałowy - kilka kropel
- kandyzowana skórka pomarańcza, posiekane orzechy, rodzynki po łyżce - po 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zagnieść ciasto z podanych składników. Rozwałkować na cienki placek, podsuszyć. Pokroić w kwadraty lub w grube pasma. Ugotować, przelać zimną wodą.

Odważony mak zalać wrzątkiem. Gotować 10 minut. Po ugotowaniu odsączyć na gęstym sitku i zmielić przez maszynkę do mielenia mięsa. Masło rozpuścić na patelni, dodać mak, bakalie, aromat, miód i mieszając chwilę dusić. Ugotowany makaron włożyć do garnka, dodać masę makową i wymieszać. Kluski z makiem można podać na półmisku, aby każdy nałożył sobie odpowiednią porcję.