




Kutia

 A.Brava

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Warto wiedzieć:

 25 min

 4 porcje

Składniki:

pszenica na kutię - 1 szklanka
mak - 2 łyżka
masło - 1 łyżeczka

miód - 2 łyżka
orzechy włoskie - 1 garść
mieszanka wigilijna suszonych owoców - 2 garść

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pszenicę ugotować według przepisu na opakowaniu z łyżką masła. Po ugotowaniu przecedzić i ostudzić.

KROK 2: Mieszankę wigilijną zalać niewielką ilością wody i gotować około 10 min. Przystudzić i przecedzić. Powstały kompot ostudzić i posłodzić miodem.

KROK 3: Mak ugotować, odcedzić. Można go rozdrobnić w stупce.

KROK 4: Włoskie orzechy sprzążyć na patelni i posiekać nożem.

KROK 5: Wszystkie składniki połączyć i wymieszać. Można dodać startą skórkę z cytryny, suszone morele, żurawinę, rodzyunki.