Kutia

Barbara Strużyna

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **arabska, polska, arabska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- ryż brązowy bio - 1 szklanka
- mak niebieski bio - 3 łyżka
- migdały - 100 g
- rodzynki - 5 g
- daktyle, morele, orzechy włoskie, figi - trochę
- miód - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ryż płuczemy i gotujemy do miękkości w 2 szklankach wody ok 25 min. Zagotowujemy ustawiamy najmniejszy płomień i gotujemy pod przykryciem bez mieszania. Mak namaczamy wcześniej, następnie gotujemy w wodzie, odsączamy nadmiar wody i mielimy 2 razy . Ja odłożyłam 3 łyżki maku przygotowanego do makowca. Migdały i rodzynki namaczamy, migdały blanszujemy, jeśli taka jest potrzeba i kroimy drobno ewentualnie mielimy.

KROK 2: Gdy ryż jest miękki dodajemy do niego mak, bakalie (migdały i rodzynki). Można dodać dowolne bakalie jakie lubimy lub jakie mamy w domu. Orzechy dobrze jest wcześniej namoczyć, większe suszone owoce (daktyle, figi) pokroić. Można się bawić rodzajami składników jak i proporcjami.

Smacznego!