Kutia

Tylko z Natury

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- mak niebieski bio - Bio Planet - 300 g
- pszenica na kutię bio - Babalscy - 150 g
- mleko bio - Jasienica - 500 ml
- masło extra bio - Jasienica - 1/2 kostka
- rodzynki sułtanki bio - Bio Planet - 100 g
- orzechy włoskie bio - Bio Planet - 100 g
- migdały bio - Bio Planet - 100 g
- suszone śliwki kalifornijskie bez pestek bio - Bio Planet - 100 g
- miód akacjowy bio - Alce Nero - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pszenicę zalać wodą i gotować na wolnym ogniu do miękkości, po czym odcedzić i ostudzić.
Mak ugotować w mleku z dodatkiem masła, odsączyć, następnie trzykrotnie zemleć w maszynce.
Do pszenicy dodać ostudzony, zmielony mak, rodzynki, orzechy włoskie, migdały oraz pokrojone na niewielkie kawałki suszone śliwki.
Można dodać również inne bakalie np. suszone morele, figi, daktyle, orzechy pekan, brazylijskie, nerkowca itp.
Całość polać miodem i wymieszać.
Udekorować bakaliami.