Kutia

FAMILY

Polecane na: **desery, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- pszenica lub orkisz lub ryż - 250 g
- mak - 250 g
- bakalie (orzechy włoskie, migdały, rodzynki, daktyle, morele) - 300 g
- miód - 250 g
- woda (mleko) - 250 ml
- rum lub woda + zapach rumowy - 25 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pszenicę (orkisz) moczymy, gotujemy około godziny, zmieniając dwa razy wodę podczas gotowania. Miękką odcedzamy. Umyty mak zalewamy mlekiem lub wodą i gotujemy na małym ogniu, po czym mielimy 3-4 razy. Rozcieramy z podgrzanym miodem. Bakalie - orzechy , migdały, figi, daktyle siekamy. Rodzynki moczymy w rumie. Łączymy mak z wszystkimi bakaliami oraz odsączonym zbożem, mieszamy. Wstawiamy na kilka godzin do lodówki.
Kutia im starsza, tym lepsza.