Kutia

gotujwstylueko.pl

Polecane na: **desery**

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

Warto wiedzieć:

90 min | trudny | 6 porcji

Składniki:

- orkisz BIO - 3/4 szklanka
- mak niebieski BIO - 1 szklanka
- miód płynny - 1 szklanka
- rodzynki sułtanki BIO - 1 opakowanie
- figi suszone BIO - 1 opakowanie
- śliwki BIO - 1 opakowanie
- orzechy włoskie BIO - 1 opakowanie
- Migdały BIO - 1 opakowanie

Dodatkowe info:

Kutię serwujemy schłodzoną przez noc, przystrojoną migdałami i innymi bakaliami.

Autor przepisu: kasia_sach.
Przepis dodany w ramach Konkursu Bakaliowego Bio Planet.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Orkisz namoczyć na noc i ugotować do miękkości w proporcji 1:2.

KROK 2: Mak na noc zaparzyć wrzątkiem, najlepiej 2-3 razy zmieniając wodę. Odcedzić i zmielić w maszynce do mielenia 3-krotnie

KROK 3: Do dużego garnka z grubym dnem wlać miód i podgrzać. Mieszać ciągle, żeby się nie przypalił. Kiedy zacznie mocniej pachnieć „podpalanym", dodać zmielony mak i bakalie. Dolać trochę wrzątku. Masę ciągle mieszać, powinna być bardziej płynna. Można dodać laskę wanilii.

KROK 4: Na końcu wsypać pszenicę, wymieszać.

Smacznego!