




Makielki

 Kuchnia Michaliny

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 55 min

 1 porcja

Składniki:

mak mielony - 200 g

mleko - 2 szklanka

rodzynki - 1/2 szklanka

knypek (bułka jak dawniej) - 1,5 szt.

migdały - 1/2 szt.

orzechy mix - 1/2 szt.

skórka z pomarańczy - 1/2 opakowanie

miód - - do smaku

morele suszone - 1 garść

olejek migdałowy - - kilka kropel

jaja - 2 szt.

masło - 1 łyżka

figi - - kilka

Dodatkowe info:

Mak, bakalie i miód splatają się w makielkach jak opowieść przekazywana szeptem z pokolenia na pokolenie. To jest pyszne

Sposób przygotowania:

KROK 1: Orzechy i bakalie sparzyć i pokroić na drobne kawałki. Bułki pokroić i zalać szklanką gorącego mleka. Również mak mielony sparzyć jedną szklanką gorącego mleka i ostudzić, dodać sparzone żółtka jaj, roztopione masło i pokrojone orzechy i bakalie oraz miód.