Makówki

FAMILY

Polecane na: **desery, śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | średni | 7 porcji

Składniki:

1 spora chałka -
mak - 500 g
mleko - 500 ml
masło - 50 g
miód - 125 ml
migdały - 50 g
orzechy włoski - 100 g
skórka pomarańczowa - 3 łyżka
olejek migdałowy -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mak sparzyć osączyć, lekko podgotować, zmielić w maszynce. zalać wrzącym mlekiem i dodać masło, posiekane bakalie (zostawiając kilka do dekoracji), zagotować.
Zdjąć o ognia, dodać miodu, wymieszać. Masa powinna mieć konsystencję gęstej śmietany.
Czerstwą chałkę pokroić w plastry. Tradycyjnie kroi się w cieniutkie kromki, ale do tej w kwadratowej formie kroiłam na grubość 1 cm.
Masę i bułkę układamy warstwami w salaterce (lub w foremce).
Pierwsza warstwa to pokrojona bułka, ostatnia wierzchnia to mak.
Potrawa powinna stać kilka godzin w chłodnym miejscu.
Wierzch dekorujemy orzechami i obranymi migdałami.