

# Kutia

Przepis dodany przez użytkownika trini6



## na wigilię

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- margaryna - 10 dag
- mak - 1/2 kg
- pszenica - 1/2 kg
- miód - 500 ml
- duża garść rodzynek i orzechów -
- przesmażona skórka z pomarańczy -
- owoce kandyzowane -

### Etapy przyrządzenia:

- 1.** Mak zalać w garnku wrzątkiem (można też mlekiem), zagotować i odstawić na 12 godzin. Potem odcedzić na sicie i dwukrotnie przepuścić przez maszynkę. Pszenicę namoczyć w wodzie (ok 4 godzin) i ugotować do miękkości. Odcedzić, przelać zimną wodą. Miód rozpuścić z odrobiną wody, dodać mak, sparzone rodzyнки, orzechy oraz skórkę z pomarańczy i owoce kandyzowane, wymieszać. Dodać rozpuszczoną margarynę i pszenicę, wymieszać.