

Kluski z makiem

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszne kluseczki.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 30 dag makaronu krajanki -
- 25 dag maku -
- 1/2 szklanki miodu -
- 1 laska wanilii -
- 1 1/2 szklanki bakalii -
- 1 łyżka masła -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Mak moczymy lub zalewamy wrzątkiem i gotujemy na bardzo małym ogniu, pod przykryciem, aż będzie się dawał rozcierać w palcach. Odcedzamy. Mielimy w maszynce do mięsa z sitkiem do maku. Mieszamy z miodem i bakaliami. Kluski gotujemy w lekko osolonej wodzie. Osączamy. Gorące mieszamy z masłem, a następnie dodajemy mak.
- 2.** Mak moczymy lub zalewamy wrzątkiem i gotujemy na bardzo małym ogniu, pod przykryciem, aż będzie się dawał rozcierać w palcach. Odcedzamy. Mielimy w maszynce do mięsa z sitkiem do maku. Mieszamy z miodem i bakaliami. Kluski gotujemy w lekko osolonej wodzie. Osączamy. Gorące mieszamy z masłem, a następnie dodajemy mak.

