

## Makówki

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [bialagwiazda1906](#), dnia 8 Stycznia 2012r. o 21:14

Tagi: Makówki, mak, makaron

Rodzaj dania: kuchnia regionalna przekąski

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: Dolny Śląsk i Sudety

Rodzaj mięsa: danie bezmięsne

## Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mak	1	opakowanie	dodatki
miód	3	łyżka	dodatki
rodzynki	4	łyżka	dodatki
skórka pomarańczowa kandyzowana	20	g	dodatki
makaron łazankowy	250	g	nabiał
morela suszona	4	szt.	owoce

## Opis

Gotowy mak z puszki wymieszać z rodzynkami, drobno pokrojonymi, suszonymi morelami, skórką pomarańczową i 3 łyżkami miodu. ( Można też dodać migdały, figi i orzechy włoskie w zależności od tego kto co lubi).

Ugotować 250 g makaronu łazankowego i po odcedzeniu wymieszać z masa makowa. Smacznego!



Dla ilu osób: 3

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane

Czas przygotowywania: 0godz. 0min.

Cena: całość potrawy: 15 PLN    jednej porcji: 5 PLN

Liczba kalorii: