

Kutia podlaska

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: milagro1975, dnia 2 Stycznia 2015r. o 15:00

Tagi: kutia, wigilia, potrawa świąteczna, Podlasie, kutia podlaska

Rodzaj dania: dania jarskie kasza, ryż kuchnia regionalna

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: Podlasie i Suwalszczyzna

Rodzaj mięsa: danie bezmięsne

Składniki przepisu

| Nazwa | Ilość | Miara | Kategoria produktu |
|-----------------|-------|------------|--------------------|
| kasza pęczak | 0,5 | kg | dodatki |
| masa makowa | 1 | opakowanie | dodatki |
| miód | 0,5 | szklanka | dodatki |
| sól | 0,5 | łyżeczka | przyprawy i zioła |
| cukier | 3 | łyżka | dodatki |
| rodzynki | 0,5 | szklanka | dodatki |
| orzechy włoskie | 0,5 | szklanka | dodatki |
| migdały | 0,5 | szklanka | dodatki |

Opis

Pęczak przepłukujemy zimną wodą na durszlaku.

Zagotowujemy odpowiednią ilość wody lekko osolonej, pamiętając, że pęczak spęcznieje (lepiej dodać więcej wody niż za mało, bo kasza będzie zbyt kleista). Do gotującej się wody wsypujemy pęczak i gotujemy do momentu, aby nie był zbyt miękki.

Gotowa świąteczna masa makowa do kutii powinna zawierać rodzyнки, orzechy włoskie i migdały (lekko rozdrobnione ale nie za drobno), wszystkie składniki mieszamy z makiem, na koniec dodajemy rozpuszczony miód i cukier, mieszamy dokładnie.

Masę dodajemy do ciepłego pęczaku, dokładnie mieszamy.



Dla ilu osób: 5
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
 Czas przygotowywania: 0godz. 0min.
 Cana:
 Liczba kalorii: