

Łazanki z makiem

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: milagro1975, dnia 2 Stycznia 2015r. o 15:24

Tagi: łazanki, Podlasie, podlaskie, łazanki podlaskie, mak, łazanki z makiem

Rodzaj dania: dania jarskie kuchnia regionalna potrawy mączne

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: Podlasie i Suwalszczyzna

Rodzaj mięsa: danie bezmięsnawe

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mąka pszenna	400	g	dodatki
jajo kurze	2	szt.	nabiał
woda	6	łyżka	płyny i sosy
sól	1	szczypta	przyprawy i zioła
masa makowa	0,5	opakowanie	dodatki
miód	0,5	szklanka	dodatki

Opis

Z przesianej mąki, jajek, wody i szczypty soli zagniatamy ciasto. Dzielimy je na 3 placki, każdy rozwałkowujemy w miarę cienko, pozostawiamy do przesuszenia. Kroimy w paski o szerokości 2 cm i w poprzek na kwadraciki. Łazanki gotujemy w osolonej wodzie (partiami), wyjmujemy kiedy wypłyną na wierzch. Pozostawiamy do lekkiego przestudzenia.

Masę makową mieszamy z rozpuszczonym miodem, a następnie z łazankami.

Można dodatkowo podawać z posikanyymi orzechami (włoskimi, laskowymi, migdałami), rodzynkami i kandyzowaną skórką pomarańczową.



Dla ilu osób: 4
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
Czas przygotowywania: 0godz. 0min.
Cana:
Liczba kalorii: