

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 bezmięsnewege](#)

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 posikanyimi 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: