



## CIASTA

# ŚWIĄTECZNA KUTIA MAMY ZDZISŁAWY

## SKŁADNIKI

- \* 1,5 szklanki pszenicy  
(całe ziarna, muszą być pozbawione łuski)
- \* 1,5 szklanki niebieskiego maku
- \* ok. 1 szklanki płynnego, delikatnego miodu  
(np. lipowy albo kwiatowy)
- \* mleko
- \* bakalie główne:  
orzechy włoskie (można je podprażyć)  
drobno pokrojone rodzynki (wcześniej namoczone)
- \* pozostałe bakalie:  
płatki migdałów lekko podprażone,  
figi i daktyle pokrojone w paski
- \* olejek waniliowy lub 1 laska wanilii  
(przekrojona wzdłuż i dodany sam środek)

Pszenicę wypłukać i zalać gorącym mlekiem, pozostawić na 24 godziny. Po tym czasie dodać wodę, 2 razy tyle co ziarna. Gotować około 2 godzin, aż zmięknie, często mieszając, bo lubi się przypalać. Odcedzić.

Mak zalać mlekiem, zagotować i pozostawić na 24 godziny. Po tym czasie dodać niewielką ilość wody i pogotować około pół godziny, przestudzić. Następnie zmielić trzykrotnie przez drobne sitko.

Pszenicę połączyć z makiem, dodać bakalie, wanilię oraz miód (w ilości do uzyskania oczekiwanej słodyczy). Wstawić do lodówki na 12 godzin. Kutię podawać samą lub udekorowaną bitą śmietaną i owocami z syropu (np. brzoskwinie, ananas). Kutie bez dekoracji można mrozić.

## SMACZNEGO!