

Kluski z makiem wigilijne – przepis

Składniki:

- Ciasto:
30 dag mąki
- jajo
- woda
- szczypta soli.

Masa:

- szklanka maku
- 3 łyżki miodu
- łyżka smażonej skórki pomarańczowej
- 2 łyżki rodzynek
- łyżka posiekanych orzechów włoskich

Wykonanie KROK PO KROKU

Wypłukany mak sparzyć wrzątkiem, trzykrotnie zemieć. W rondlu stopić miód, dodać mak, bakalie, chwilę smażyć. Zagnieść elastyczne makaronowe ciasto, rozwałkować, przesypać mąką, zostawić do lekkiego przeschnięcia. Następnie pokroić na niewielkie kwadraciki, ugotować w osolonym wrzątku, osączyć i wymieszać z masą makową.

Zobacz więcej: <http://www.familie.pl/arttykul/Kluski-z-makiem-wigilijne-DOBRY-PRZEPIS,8425,1.html#ixzz3ML4fZFSM>