

Kluski z makiem

data aktualizacji: 2020.12.22 autor: Beata Pierzchała



Składniki:

- 400 g makaronu łazanki
- 1 szklanka maku
- 2 łyżki miodu prawdziwego
- 1/2 szklanki śmietanki 30%
- 1/2 szklanki rodzynek
- 5 łyżek posiekanych orzechów włoskich
- 1 łyżka masła

Wykonanie:

Umyty mak zalać wodą i gotować na małym ogniu około 45 minut, następnie odcedzić i dwa razy zemleć w maszynce. Wymieszać ze stopionym masłem, miodem, śmietanką, dodać rodzynki i orzechy. Następnie lekko podgrzać stale mieszając.

Makaron ugotować według przepisu na opakowaniu. Po ugotowaniu wymieszać z masą makową.

Kluski podaje się na ciepło.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/37631-kluski-z-makiem>