

## Kluski z makiem nie tylko na Wigilię!



### JADWIGA/JAGA85



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

<b>mak</b>	
<b>suchy mak</b>	250 gram
<b>miód</b>	2-3 łyżki
<b>olejek migdałowy</b>	kilka kropel na zapach
<b>masło</b>	1/4 kostka
<b>figi suszone</b>	6 sztuk
<b>orzechy włoskie</b>	garść
<b>rodzynki</b>	4 łyżki
<b>skórka pomarańczowa</b>	2 łyżki
<b>ugotowane ziemniaki</b>	1 kg
<b>mąka</b>	350 gram
<b>jajk</b>	1 sztuka
<b>sól</b>	1 szczypta

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 Ugotowane ziemniaki dokładnie tłuczemy i studzimy
- KROK 2 Mąkę przekładamy na stolnicę. Dokładamy do niej pozostał składniki i zarabiamy ciasto.
- KROK 3 Z gotowego toczymy cienkie wałeczki, po czym kroimy je na odcinki ok. 3 centymetrowe.

- KROK 4 Gotowe kluski gotujemy około 5 minut w osolonej wodzie . Ugotowane odcedzamy, delikatnie przelewamy ciepłą wodą. Tak przygotowane łączymy z makiem.
- KROK 5 Mak sparzamy. Po ostygnięciu mielimy 2 razy.
- KROK 6 Orzechy siekamy i łączymy z pozostałymi bakaliami.
- KROK 7 Masło topimy.
- KROK 8 Dokładamy do niego mak, bakalie, miód. Całość mieszamy dokładając olejek do smaku. Całość delikatnie podgrzewamy, a następnie łączymy z wcześniej ugotowanymi kluskami.
- KROK 9 To moje ulubione danie wigilijne. Można podać je zamiast kutii lub makowca.