

Śliżki



ALLICE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mak	50 dkg
cukier	0,5 szklanki
mąka	1 szkl
orzechy	garść

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki i niwielkiej ilości wody z cukrem zagnieść ciasto jak na pierogi. Uformować wałeczki grubości ołówka i kroić skośnie jak kopytko. Upiec w lekko nagrzanym piekarniku na złoto. Mak wsypać do miski i zalać wrzątkiem. Odstawić na 20 minut, zlać wodę i znów zalać erzątkiem. Zostawić na godzinę. Płyn z maku zlać a sam mak 2-3 razy zmielić. Zagotować 1,5 litra wody i zalać zmielony mak, posłodzić i odstawić w chłodne miejsce. Na 3 godziny przed podaniem. Włożyć śliżki do masy makowej aby zmiękły. Podawać jak zupę posypując siekanymi orzechami.