

Makielki



Autor: **smakowisko**
Przepisów: 71 Ocena: 1030

 3-4 os.  30 min  średnie  przystępne



Składniki:

- mąka, 1/2 kg
- jajka, 2
- ZIMNA WODA, 1/2 szklanki
- sól, szczypta
- mak, 1 szklanka
- cukier, 1/2 szklanki
- rodzynki, 1/2 szklanki
- skórka pomarańczowa, 3 łyżki
- suszone morele, 5

Sposób przygotowania:

- 1 Mak: Mak namoczyć i pozostawić na całą noc, następnie odcedzić i zmielić dwukrotnie. Do maku dodać cukier, sparzone wrzątkiem rodzynki i skórkę pomarańczową. Wymieszać.
- 2 Kluski: Do przesianej mąki wbić jajka, dodać sól, wodę i zagnieć elastyczne ciasto, jeśli ciasto jest za lepkie dodać wody. Podzielić na 2 części, każdą rozwałkować na cienki placek. Pozostawić, aby trochę podeschły. Pokroić w plastry, a następnie w grube paseczki. Ugotować w osolonej wodzie (od wypłynięcia około 7 minut) odcedzić (nie przelewać zimną wodą). Gorący połączyć z masą makową, udekorować suszonymi morelami i od razu podawać.

Twoje notatki do przepisu: