

# Śląska makówka na Boże Narodzenie



Autor: **Kawa-z-mlekiem**  
Przepisów: **138** Ocena: **2517**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- 400 g mielonego maku
- 2 litry mleka
- 1 bułka wrocławska
- 100 g migdałów
- 200 g rodzynek
- 100 g płatków migdałowych
- 1 łyżka miodu
- sporo cukru tj. 4 łyżki + 12 łyżek + jeszcze trochę
- 2 łyżeczki masła
- szczypta soli

## Sposób przygotowania:

- 1 Migdały zalewamy wrzątkiem na jakieś 30 minut, a następnie obieramy je ze skórek. Rodzinki zalewamy wrzątkiem na moment, odcedzamy i pozostawiamy na sicie. Bułkę wrocławską kroimy na kromeczki i dajemy do miski.

Mleko gotujemy w dwóch garnkach: do większego wlewamy półtora litra mleka, do mniejszego - rondelka na przykład, pół litra mleka. W tym większym garnku będziemy gotować mak, a ten mniejszy garnek będzie do dolewek. Ale to później. Teraz mleka zagotowujemy. Dodajemy też do każdego garnka po łyżeczce masła i szczypty soli. Mniejszy garnek ugotuje się szybciej. Gdy już się ugotuje, dodajemy 4 łyżki cukru, mieszamy i odkładamy na bok. Do większego garnka, gdy mleko już się ugotuje, dodajemy 12 łyżek cukru, mieszamy.

Następnie ten większy garnek z mlekiem z powrotem gotujemy na wolnym ogniu i wsypujemy stopniowo, cały czas mieszając - 400 g mielonego maku. Następnie wsypujemy płatki migdałowe i dodajemy jedną łyżkę miodu, mieszamy i czekamy aż się zagotuje. Następnie gotujemy na wolnym ogniu przez 15 minut mieszając od czasu do czasu.

I przystępujemy do działania. Bułki wrzucamy do mleka z makiem, które jest gorące, takie ma być, nie studzimy tego, działamy na gorąco. Bułki obracamy widelcami, by nasiąkły i przekładamy na dno miski. Sypimy rodzynekami, migdałami, łyżką jeszcze nalewamy trochę tej masy makowej, wygładzamy i znów bułki do maku, rodzinki itd. Wszystko dokładnie pokazane na filmiku. W międzyczasie ta masa makowa gęstnieje, wtedy dolewamy tego mleka z rondelka, dolewamy tak kilka razy. Masa makowa nie może być zbyt gęsta, bo stanie się sucha, a bułka ma ładnie nasiąkać tym mlekiem. Warstwy bułek możemy też posypywać cukrem - to ma być

SŁODKIE.

Na końcu dekorujemy bakaliami i pozostawiamy do wystudzenia. Gdy wystygnie to przykrywamy folią i chowamy do lodówki na całą noc. I zjadamy następnego dnia. To jest przepyszne :-)  
Smacznego :-)

Twoje notatki do przepisu: