

# Świąteczne makiełki



Autor: Tradycyjna\_Kuchnia  
Przepisów: 2564 Ocena: 19507



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Mak 1/2 kg
- Cukier 1 szklanka
- śmietana słodka 1 szklanka
- mąka pszenna 1/2 kg
- Jajo kurze 1 szt
- 5 dag migdałów słupki

## Sposób przygotowania:

### 1 Wykonanie:

Mak zalać wrzącą wodą i pozostawić na noc. Następnie dobrze odsączyć, zmielić dwa razy. Wsypać do makutry razem z cukrem, migdałami (część migdałów zostawić do dekoracji) wlać śmietanę i dokładnie utrzeć. Z mąki, jajka, soli do smaku i odpowiedniej ilości wody zagnieść ciasto (jak na kluski). Rozwałkować na stolnicy i zostawić do podsuszenia. Następnie pokroić w paski. Ugotować w osolonej wodzie, zahartować, wymieszać z makiem, ozdobić, lekko schłodzić i podawać na kolację Wigilijną.

## Twoje notatki do przepisu: