

Kutia - ruský moučník z pšenice



Obtížnost:

Čas přípravy: 1 dní 0h 0min , Čas vaření: 4h 0min

Celkový čas: 1 dní 4h 0min , Porce: 8

2702 kalorií , **60 g** cukrů , **193 g** tuků , **62 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/kutia-rusky-moucnik-z-psenice>

Příprava

Pšenici dobře umyjeme, zalejeme studenou vodou a necháme stáť 24 hodín. Potom ju varíme, až kým nezmäkne(asi 4 hodiny, v tlakovom hrnci kratšie). Pri varení v obyčajnom hrnci občas premiešame a vyvretú vodu dolievame. Uvarenú pšenicu necháme vychladnúť. Potom pridáme zomletý mak zaparený vriacou vodou, zomleté orechy, cukor, med, škoricu a trošku soli, všetko dobre premiešame. Nakoniec dáme ešte posekané lieskové oriešky. Kutiu dávame aspoň na 1/2 dňa na chladné miesto, aby odstala.



Tip k receptu

Podáva sa ako múčnik, obyčajne na vianočne sviatky. Naberá sa naberačkou do misiek.

Ingrediencie

- ✓ 350 g pšenice
- ✓ 150 g pomletého máku
- ✓ 100 g pomletých vlašských orechu
- ✓ 100 g posekaných lískových orechu
- ✓ 100 g hnědého cukru
- ✓ 3 lžíce včelího medu
- ✓ 2 lžičky skořice
- ✓ špetka soli

Kategorie

Výjimečný den, Ruská, Zima, Finančně náročnější, Něco extra, Labužník, Moučník