

Kutia

data aktualizacji: 2020.12.23 autor: Beata Pierzchała



Składniki:

- 1 szklanka pszenicy (bez łusek)
- 1 szklanka maku niebieskiego
- 1/2 szklanki płynnego miodu
- 10 dag orzechów włoskich (można dodać też orzechy laskowe)
- 5 dag rodzynek
- 1 laska wanilii
- 1-2 łyżki słodkiej śmietanki do polania (niekoniecznie)
- inne bakalie według własnego uznania, np. sparzone i obrane migdały, 4 daktyle, 4 figi

Przygotowanie

1. Pszenicę wypłucz, namocz w zimnej wodzie na noc (lub co najmniej na 6 godzin), aby zmiękła.
2. Następnego dnia zalej wrzątkiem (co najmniej 2 litry, bo inaczej pszenica się przypali) i gotuj około 1 godziny pod przykryciem na małym ogniu. Ziarna powinny być miękkie, ale nie rozgotowane. Osoby mające kłopoty z gryzieniem mogą gotować pszenicę dłużej.
3. Ugotowaną pszenicę odcedź i wystudź.
4. Równocześnie możesz zajmować się makiem i bakaliami, bo wymagają także moczenia.
5. Mak wypłucz i zalej wrzącą wodą, raz zagotuj. Odstaw na kilka godzin.
6. Odcedzony i osączony mak należy zemiać 2-3 razy w maszynce do mięsa z użyciem sitka o drobnych oczkach.

7. Rodzynki wypłucz i zalej ciepłą wodą. Odstaw na 20 minut. Potem dokładnie osącz.
8. Orzechy lekko podpraż w piekarniku, następnie posiekaj. Migdały sparz wrzątkiem i obierz ze skórki. Posiekaj.
9. Jeżeli dodajesz daktyle i figi, pokrój je w paseczki.
10. Laskę wanilii rozetnij wzdłuż i czubkiem noża wybierz ziarenka.
11. Koniec płukania, moczenia, mielenia, gotowania, prażenia, wydrążania. Teraz najprzyjemniejsza część pracy - mieszanie wszystkich składników. Powstała masa to właśnie kutia.

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/37632-kutia>