



KUTIA

Składniki:

- 3/4 szklanki ryżu do sushi
- 200 g zmielonego maku
- 100 g kandyzowanej skórki pomarańczowej
- 100 g drobnych rodzynek
- 4 - 5 suszonych moreli
- 150 g zmielonych orzechów włoskich, laskowych lub migdałów
- 2 - 3 pełne łyżki miodu
- 150 ml miodu pitnego *SUTKINIS* (lub rumu)
- 150 ml śmietany kremówki

Połówki orzechów włoskich, orzechy laskowe, morele i płatki migdałów do dekoracji.

Wykonanie:

- ryż ugotować (zgodnie ze wskazówkami podanymi na opakowaniu) i odstawić do przestudzenia
- zmielony mak wypłukać, gotować na małym ogniu przez 10 - 15 minut, odcedzić na gęstym sitku i odstawić do przestudzenia
- rodzynki sparzyć, odcedzić i zalać alkoholem
- w dużej misce wymieszać zmielone orzechy, ze skórką i miodem, dodać rodzynki, pokrojone w kostkę morele, przestudzony mak i ryż
- na końcu zalać wszystko śmietaną kremówką i udekorować orzechami i pokrojonymi suszonymi morelami