Dane aktualne na dzień: 17-11-2026 04:28

Link do produktu: https://twardyorzech.pl/kasza-peczak-pszeniczny-kutia-1kg-p-348.html



Kasza pęczak pszeniczny- KUTIA 1kg

Cena brutto	**6,50 zł**
Cena netto	**6,19 zł**
Czas wysyłki	**48 godziny**
Kod EAN	**5905514047280**
Producent	**Twardy Orzech**

Opis produktu

Pszenica na kutię 1kg

kraj pochodzenia: Polska

opakowanie: torba foliowa z etykietą dystybutora

KUTIA - propozycja wykonania

Składniki: szkl. maku, 1 szkl.pszenicy na kutię, 1 szkl. miodu, 10 dag posiekanych orzechów włoskich, 10 dag posiekanych migdałów bez skórki , 5 dag daktyli, 5 dag fig, kandyzowana skórka pomarańczowa, 2 szkl. mleka, 2-3 łyżki sparzonych rodzynek

Przygotowanie: Pszenicę zalewamy na 24 godziny zimną wodą. Po tym czasie zlewamy wodę, a pszenicę płuczemy. Znów zalewamy czystą wodą i gotujemy do miękkości (ok. 40 min.). Cedzimy na sitku. Co jakiś czas należy pamiętać, aby widelcem lekko wymieszać ziarna (by się nie sklejły). Mak płuczemy czystą wodą na sitku o małych oczkach, a następnie zalewamy 2 szklankami wrzącego mleka. Gotujemy ok. 10-15 min. Po tym czasie mak należy przepuścić przez maszynkę 2-3 razy lub utrzeć w malakstrze. Można też użyć gotowej masy makowej (Na mniej baloli, dlatego należy ją o nie wzbogacić.) Miód należy rozpuścić z odrobiną wody, dodać do niego zmielony mak, sparzone rodzynki, bakalie oraz skórkę z pomarańczy. Mieszać makowo-bakaliową masę z pszenicą. Dekorujemy łamańcami (przepis niżej). Podajemy schłodzone (odstawiamy do lodówki przynajmniej na 2 godz. przed podaniem).

Kraj pochodzenia:: **Polska**
Wartość energetyczna: **285kcal**
Węglowodany(w tym cukry): **57g**
Tłuszcze(w tym nasycone): **1,9g**
Białko: **12g**