

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Kutya

LUOGO: Europa / Ucraina

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 2 tazze di frumento pulito
- 3-4 litri d'acqua
- 1 tazza di semi di papavero puliti
- 2/3 tazza di zucchero
- ½ tazza di noci o noci pecan tritate
- 1/3 tazza di miele sciolta in ½ tazza d'acqua calda

PREPARAZIONE

1 Lavate il frumento in acqua fredda e lasciatelo immerso per una notte in 3-4 litri d'acqua. Il giorno successivo, portate l'acqua ad ebollizione e fate sobbollire per 4-5 ore, mescolando occasionalmente per evitare che il frumento si attacchi sul fondo. Il frumento è pronto quando i chicchi si aprono ed il liquido si addensa diventando cremoso. Sminuzzate i semi di papavero in un tritatutto e metteteli da parte. Miscelate il miele, lo zucchero e l'acqua calda. Prima di servire miscelate il composto di miele con i semi di papavero, le noci tritate ed il frumento. È possibile aggiungere ulteriore miele a piacere.