

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Latte di papavero

LUOGO: Europa / Lituania

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



INGREDIENTI

- 1 litro d'acqua
- 100g di zucchero
- 120g di semi di papavero.

PREPARAZIONE

- 1 Cuocere i semi di papavero in acqua bollente per 2-3 ore. Quando i semi iniziano a gonfiarsi, buttare l'acqua e macinare i semi con lo zucchero diverse volte. Quindi aggiungere dell'acqua fatta bollire e raffreddare e miscelare.
Il "latte" di papavero viene utilizzato durante la Vigilia di Natale e viene usato per immergervi il "kuciukai" (slizikai, preskuciai). Il "latte" di papavero viene usato anche come bevanda o viene aggiunto alle zuppe.
Il Kuciaukai sono dei pezzi piccoli (2x2x2cm) di impasto cotti al forno, talvolta dolci. Possono avere dei semi di papavero incorporati nella pasta.