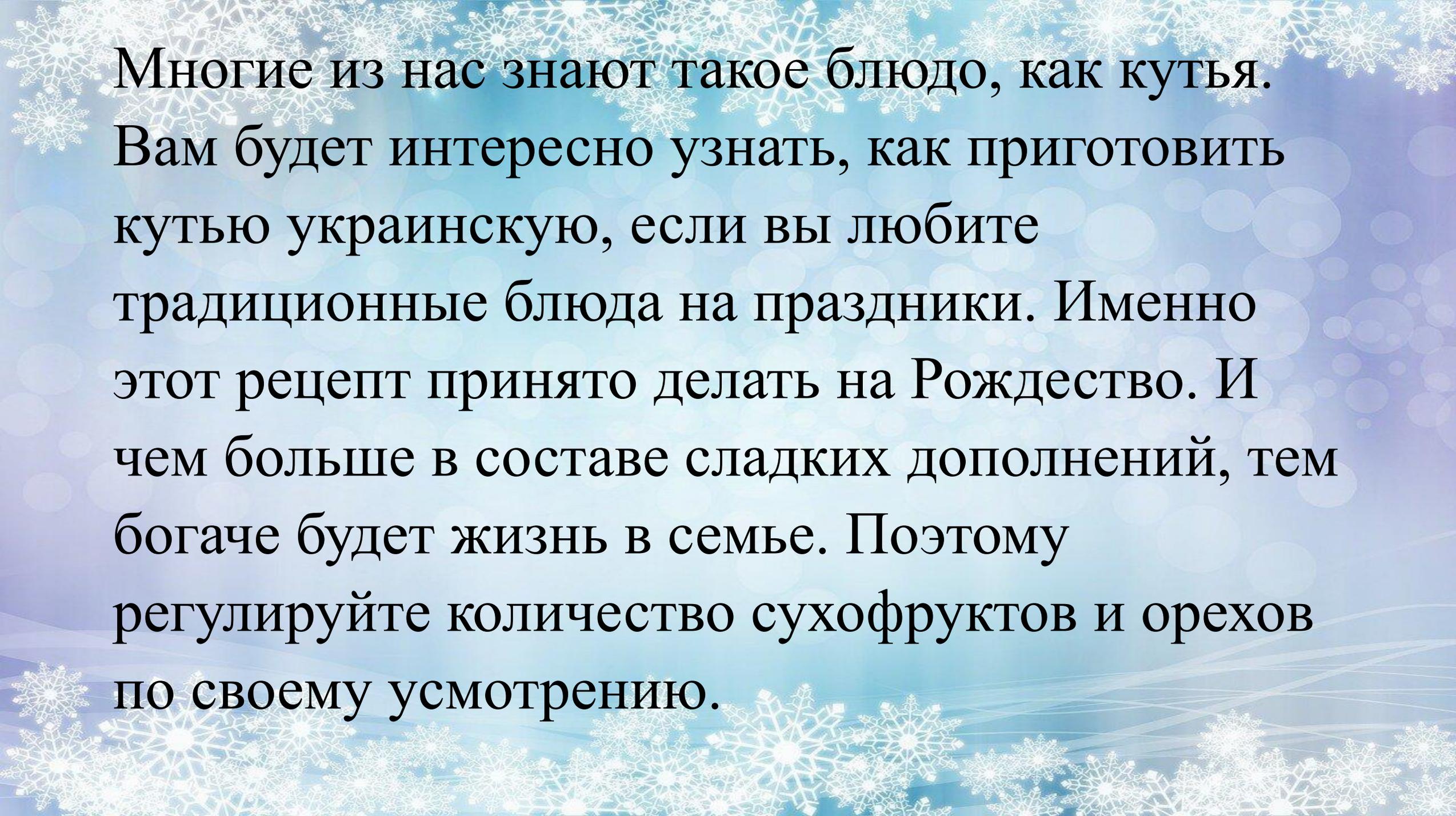


**Кутья «Рождественская
украинская»
от семьи Ксюши Панковой**





Многие из нас знают такое блюдо, как кутья. Вам будет интересно узнать, как приготовить кутью украинскую, если вы любите традиционные блюда на праздники. Именно этот рецепт принято делать на Рождество. И чем больше в составе сладких дополнений, тем богаче будет жизнь в семье. Поэтому регулируйте количество сухофруктов и орехов по своему усмотрению.

Ингредиенты:

Пшеница — 1 Стакан

Сливочное масло — 100 Грамм

Мак — 50 Грамм

Мёд — По вкусу

Сухофрукты — По вкусу

Грецкий орех — По вкусу

Сахар — По вкусу

Цукаты — По вкусу

**С вечера промойте пшеницу и залейте её водой.
Оставьте крупу на ночь.**



После крупы следует отварить. Это можно сделать на плите или переложить пшеницу в горшочек для запекания с водой. Уберите крупу в духовку при 180 градусах на 2,5 часа



**В приготовленную кашу добавьте масло и сахар по вкусу.
Хорошо перемешайте.**



Орехи мелко нашинкуйте и обжарьте на сухой сковородке. Мак запарьте кипятком на пару минут. Цукаты и сухофрукты мелко нарежьте. Всё добавьте к каше.

Также влейте мёд. Хорошо перемешайте кутю. Лучше всего её подавать после того, как она настоится в холодильнике.

