

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



ПОВАРИ (TV)

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.

