

Kluski z makiem

Składniki:

- mąka pszenna
- jajka
- woda surowa, zimna
- sól
- mak
- mleko
- masło
- miód
- rodzyunki, orzechy włoskie, skórka pomarańczowa

Składniki kupowane częściowo w sklepie, częściowo pochodzą z gospodarstwa, z własnych zbiorów lub od znajomych.

Wykonanie:

Mąkę ok ½ kg połączyć z 2 jajkami i wodą (tyle, aby się składniki połączyły), zagnieść ciasto, aby powstała elastyczna, miękka masa. Utworzyć z ciasta wałek o średnicy ok.10cm i pokroić go w szerz na kilka części, aby powstały grube krążki o walcowatym kształcie. Każdy krążek rozwałkować wałkiem do ciasta na stolnicy na dosyć cienki placek, podsypując mąką.

Placki kroimy w paski o szerokości 5-6 cm, które układamy jeden na drugim. Ułożone w stosik paski przekroić na pół, złożyć ponownie w stosik i kroić całość w szerz na niezbyt szerokie paseczki ok.3-5 mm. Przesypywać mąką pszenną, paski, aby się nie sklejały. Pokrojone kluski rozłożyć na stolnicy, aby się nie sklejały. Nie wszystkie kluski z przygotowanej porcji używamy do sporządzenia produktu – z masą makową mieszamy kluski w ilości nam potrzebnej.

Zagotować surową, zimną wodę. Dodać sól w momencie wrzenia wody. Na wrzącą wodę wrzucić kluski i gotować ok. 10 min, aby nie były za miękkie. Po ugotowaniu dodać zimną wodę do gotujących klusek, aby je zahartować. Wypłukać dwukrotnie zimną wodą.

Mak ok. ½ kg, przepłukać zalać ½ litrem wrzącego mleka i gotować przez pół godziny do 1 godziny na małym ogniu. Doglądać, aby się nie przypalił. Mak odsączyć, zemleć 2-3 razy w maszynce „na małych oczkach” (używając sitka o najmniejszych oczkach).

W rondlu o grubym dnie rozpuścić ok. 2 łyżek masła. ½ szklanki miodu, garść posiekanych orzechów, garść rodzynek, pół szklanki pokrojonej drobno skórki pomarańczowej oraz zmielony mak. Wszystko smażyć ok. 15 minut, mieszając aby masa się nie przypaliła, a składniki dobrze połączyły. Gotową masę przestudzić.

Kluski wymieszać z przestudzoną masą makową, zachowując odpowiednią proporcję, aby masy makowej nie było ani za dużo, ani za mało.