***Kutia wigilijna z ryżem***

**Składniki:**  
  
-2 szklanki ryżu  
- 20 dkg rodzynek  
- 20 dkg migdałów  
- 1 szklanka maku  
- 5 łyżek miodu  
  
**Sposób przygotowania:**  
  
Ryż ugotować na sypko. Mak opłukać, zaparzyć. Zemleć dwa razy w maszynce. Posiekać migdały (i ewentualnie orzechy). Rodzynki sparzyć. Dodać do ryżu miód, bakalie i mak. Wymieszać wszystko dokładnie, schłodzić. Udekorować wierzch bakaliami.  
  
Dla zabieganych polecamy gotową masę makową z bakaliami w puszkach. Jest to już osłodzona masa, którą wystarczy dodać do np. ugotowanego ryżu czy pszenicy (lub innej kaszy).

