***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).

