

# Kutia wigilijna

## Przepis

---

### Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 min

Liczba porcji: 10

Czas gotowania: 20

---

### Użyte akcesoria :

- nóż
  - koszyczek
- 

### Przygotowanie :

1. Kaszę pęczak wsypać do koszyczka, starannie wypłukać pod strumieniem zimnej wody.
2. Do dzbanka wlać 2 litry wody, wsypać 2 płaskie łyżki soli. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, zagotować wodę – program gotowania.
3. Otworzyć pokrywę, do gorącej wody włożyć koszyczek z kaszą. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, gotować kaszę - temperatura 100°C, czas 20 minut, prędkość 1.
4. Otworzyć pokrywę, wyjąć koszyczek z kaszą. Kaszę ostudzić.
5. Wylać wodę, osuszyć dzbanek.
6. Do naczynia miksującego założyć nóż. Włożyć 80 g orzechów włoskich i 80 g obranych migdałów. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać – czas 5 sekund, prędkość 6.
7. Otworzyć pokrywę, przełożyć orzechy i migdały do innego naczynia.
8. Do naczynia miksującego z nożem wsypać 200 g suchego maku, wlać 350ml wody. Zamknąć pokrywę dzbanka, otworzyć zaślepkę, gotować - temperatura 100°C, czas 20 minut, prędkość 1. Po ugotowaniu mak powinien wchłonąć całą wodę. Zamknąć zaślepkę, zmiksować mak – czas 30 sekund, prędkość 10.
9. Otworzyć pokrywę dzbanka, odstawić do wystudzenia.
10. Do maku dodać ugotowaną kaszę, 3 czubate łyżki miodu naturalnego (ok 80 g),

---

50 g cukru, posiekane orzechy i migdały, 80 g rodzynek, 40 g skórki pomarańczowej kandyzowanej, 2 łyżki soku z cytryny, kilka kropli aromatu migdałowego oraz pomarańczowego do ciast.

11. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać mak i bakalie – czas 20 sekund, prędkość 3, obroty wsteczne.
12. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkki przełożyć kutię do innego naczynia.