

Dodana: 22 listopad 2022 10:11

Zmodyfikowana: 20 grudzień 2022 14:17

Kuciukai - Koło Gospodyń Wiejskich w Przystawańcach

Kuciukai - Koło Gospodyń Wiejskich w Przystawańcach



Składniki

- 650 g mąki
- 320 ml wody
- 80 ml oleju
- 30 g świeżych drożdży
- 12 łyżek cukru
- 2,5 szklanki maku
- szczypta soli
- 4 litry przegotowanej, ostudzonej wody

Przygotowanie ciasta:

Do miski wlewamy 320 ml wody, do niej dodajemy drożdże. Rozdrabniamy je i dolewamy oleju. Dosypujemy sól i 6 łyżek cukru. Wszystko mieszamy na gładką masę i odstawiamy na ok. 20 min., aż drożdże „ruszą”, czyli masa podwoi swoją objętość.

Następnie dodajemy mąkę, 5 łyżek maku i wyrabiamy ciasto. Możemy z miski przenieść ciasto na stolnicę. Wyrabiamy je ugniatając i rozciągając, bo ciasto musi być miękkie i elastyczne. Jeżeli jest za twarde - dodajemy wody, jeżeli za bardzo się klei – podsypujemy mąką. Z wyrobionego ciasta formujemy kulę, przykrywamy ją ściereczką i pozostawiamy do wyrośnięcia na ok 1 godz.

Następnie dzielimy ciasto na kilka kawałków. Każdy z nich formujemy w wałek, obtaczamy w mące (jak na kopytkę) i kroimy na ok. 1cm kawałeczki, tworząc kuciukai. Kuciukai kładziemy na obsypanej mąką blaszce i pieczemy w temp. 170-180 stopni przez ok. 15 min. Studzimy.

Przygotowanie maku:

Pozostały mak zalewamy wrzącą wodą i pozostawiamy na ok. 15 minut, by napęczniał. Następnie odsączamy (np. przez sito wyłożone gazą) i przekładamy do glinianej makutry. Ucieramy w niej mak – ręcznie, do miękkości.

Do dużego naczynia przekładamy upieczone „kuciukai”, dodajemy do nich utarty mak, zalewamy przegotowaną wodą z 6 łyżkami cukru do smaku. Odstawiamy na moment, aż trochę zmiękną. Wówczas podajemy na stół.



[\(/resource/image/2/1138/261/595/0x0.jpg\)](/resource/image/2/1138/261/595/0x0.jpg)



[\(/resource/image/2/1138/261/596/0x0.jpg\)](/resource/image/2/1138/261/596/0x0.jpg)



[\(/resource/image/2/1138/261/594/0x0.jpg\)](/resource/image/2/1138/261/594/0x0.jpg)



[\(/resource/image/2/1138/261/598/0x0.jpg\)](/resource/image/2/1138/261/598/0x0.jpg)



[\(/resource/image/2/1138/261/597/0x0.jpg\)](/resource/image/2/1138/261/597/0x0.jpg)