

## Купя

Рецепти приготування куті у різних регіонах України мають певні відмінності. Пропонуємо найбільш простий та універсальний. Для цього вам необхідно мати

- дві склянки пшениці
- склянку маку
- 200г цукру
- столову ложку меду
- 100г посічених горіхів
- 100г родзинок

Помиті зерна пшениці залийте гарячою водою і варіть на легкому вогні 2-3 години до готовності.

Якщо вода википає, слід підлити окропу. Тим часом запарений мак розітріть у макітрі з водою і цукром на однорідну масу. Охолоджену зварену пшеницю змішайте з маком, додайте цукру. Доброго смаку надають пшениці мед, посічені горіхи або родзинки. Готову кутю подайте у макітрі з новою ложкою.

Смачного!

*Матеріал підбрала подр. Неля Лавриненко*