

# Kutia



## LES INGRÉDIENTS



- 1 verre des grains



- 3 cuillères de miel

ou



- 3 cuillères du sucre



- 5 cuillères des grains de pavot



- 1 petit morceau de beurre



- 3 noix



- 3 cuillères de raisins secs



- 3 verres d'eau

## LES USTENSILES



- une casserole



- un saladier



- une cuillère

## LES ÉTAPES DE LA RECETTE

1. Faire cuire les grains avec l'eau pendant 1 heure.
2. Après faire cuire à feu moyen et ajouter 3 cuillères des grains de pavot et des raisins sec et des noix.
3. Verser 3 cuillères de miel et un morceau de beurre.
4. Laisser refroidir pendant 2 heures.
5. Après décorer avec les noix et les raisins

# Кутя



## ІНГРАДІЄНТИ



- 1 стакан пшениці



- 3 ложки меду

або



- 3 ложки цукру



- 5 ложок маку



-маленький кусочок масла



- 3 горіха



- 3 ложки ізюму



- 3 стакана

## ПОСУД



-Каструля



-миска



-ложка

## Етапи рецепта

1. Зерна варити у воді 1 годину.
2. Потім почати варити на середньому вогні та додати 3 ложки маку, родзинок, і горішків.
3. Влити 3 столові ложки меду і шматочок вершкового масла.
4. Залишити охолоджуватися на 2 години.
5. Після прикрасити горіхами і родзинками.