



# Śliżki wigilijne

przepisy.pl



60 minut 4 osoby Średnie

## Składniki:

- mąka pszenna - 12 dekagramów
- rum, brandy albo olejek rumowy lub arakowy - 1 szklanka
- laska wanilii - 1 sztuka
- żółtka - 3 sztuki
- cukier - 1 szklanka
- rodzynki namoczone w rumie, brandy, olejku rumowym lub arakowym) 4 łyżki
- posiekane orzechy laskowe - 5 dekagramów
- posiekane orzechy i migdały - 10 dekagramów
- miód - 1 szklanka
- masło - 3 łyżki
- przegotowane mleko - 1000 mililitrów
- mak - 30 dekagramów
- kwaśna śmietana - 1 łyżka
- żółtko - 1 sztuka
- cukier puder - 1 łyżka
- masło lub margaryna - 5 dekagramów
- tłuszcz i mąka do wysypania blachy - 1 szklanka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Do przesianej mąki dodaj cukier, żółtka i śmietanę. Posiekaj nożem ciasto, a gdy składniki zaczną się łączyć wyrób rękoma jednolite ciasto, uformuj kulę i wstaw do lodówki.
2. Mak wypłucz, zalej wrzącym mlekiem i stale mieszając gotuj na małym ogniu około 40 minut. Odsącz i trzykrotnie przepuść przez maszynkę.
3. Orzechy posiekaj (migdały uprzednio sparz i obierz ze skórki). Rodzynki umyj, a następnie namocz w alkoholu lub ciepłej wodzie z dodatkiem aromatu. Gdy napęcznieją - odciśnij.
4. Masło stop razem z miodem (najlepiej w „kąpieli Marysienki“, czyli na parze). Dodaj mak, posiekane orzechy i rodzynki.
5. Żółtka utrzyj z cukrem na krem, delikatnie połącz z ostudzoną masą makową. Ciasto rozwałkuj i natnij paseczki (najlepiej radełkiem).
6. Upiecz na złoty kolor, połam wzdłuż zaznaczonych linii, a następnie powbijaj w masę makową.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)