

Przepis na:

Moczę



SKŁADNIKI:

- 300g piernika
- 250g migdałów
- 250g orzechów włoskich
- 250g orzechów laskowych
- 200g rodzynek
- 200g suszonych moreli, fig i śliwek
- 1l kompotu owocowego (śliwkowy, agrestowy, truskawkowy)
- 1 łyżka masła
- Sok z połowy cytryny
- 15g miodu/ cukru
- sól

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Piernik kroimy na mniejsze kawałki, wkładamy do garnka i zalewamy ciepłą wodą.
2. Mieszymy, aby powstała gęsta i jednolita masa.
3. Orzechy i migdały obrane ze skórki zalewamy wodą i gotujemy 40 minut aż zmiękną.
4. Kroimy bakalie i dodajemy je do orzechów.
5. Dodajemy masło, trochę soli i sok z cytryny. Całość gotujemy 20 minut.
6. Masę podgrzewamy cały czas mieszając.
7. Łączymy masę z bakaliami, dodajemy kompoty owocowe.
8. Całość gotujemy jeszcze 15 minut.
9. Jeśli moczka jest mało słodka, można ją dosłodzić miodem lub cukrem.

