

# Kutia (Ukraine)

## Hvedegrød



8 personer

1 time + iblødsætning

### Ingredienser

200 g hvedekerner eller perlespelt

100-150 g birkes

100 g valnødder

100 g honning

50 g rosiner

Evt. 50 g halva\*

\* Sød sesam eller solsikkebaseret masse, der fås i mange varianter.

### **Sådan gør du**

Hvedekerner eller perlespelt skylles og lægges i blød natten over. Bruges parboiled spelt, kan man undgå iblødsætning.

Dræn hvedekerner eller spelt og kog med lidt salt efter anvisningen på emballagen i ca. en time, indtil de er helt møre. Kog birkes i 20–30 min., dræn vandet fra og blend dem. Hak valnødderne. Bland alle ingredienser. Tilsæt evt. halva og ekstra honning eller sukker. Server varm eller kold.

Tip: Tilføj evt. hakkede abrikoser eller andre tørrede frugter.

Kutia laves på mange forskellige måder. I det vestlige Ukraine har man tradition for at blende ingredienserne finere og tilføje kogende vand og halva til sidst, så man får en mere blød eller suppeagtig konsistens.