
Łazanki

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1101 razy.

20 dag mąki
1 jajo (lub 2 białka)
3 łyżki wody
sól

Mąkę przesiać, zagnieść z jajem i wodą, wywałkować dość grubo, pozostawić do przeschnięcia. Przeschnięte ciasto przesypać lekko mąką, zwinąć w rulon szerokości 5 cm. Rulon pokrajać na równe części długości 5 cm. Składać po dwa kawałki ciasta jeden na drugi, przesunąć przecięciem do brzegu stolnicy i krajać w paski szerokości 1 cm, zaczynając od strony złożenia; paski zaś krajać w kostkę. Łazanki do zup należy cienieć wałkować i krajać w drobniejszą kostkę. Bok kwadracika - około 7 mm.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD