
Makaron domowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1097 razy.

50 dag mąki
4-5 jaj
3 dag masła
sól

Zarobić ciasto z jajami, jeżeli mąka, jest sucha, dodać odrobinę wody; ciasto ma być nieco twardsze niż na kluski krajane; ciasto starannie wyrobić . Ciasto podzielić na części, wałkować partiami, podsypując trochę mąką. Rozwałkować tak cienko, aby przeglądały przez nie słoje stolnicy (1 milimetr). Wywałkowane placki odkładać i pozostawić do przeschnięcia. Przeschnięte ciasto przekrajać na połowę, zwinąć w rulon i krajać bardzo ostrym nożem w wąziutkie kluseczki. Makaron rozrzucić na stolnicy zaraz po pokrajaniu, aby nieco przesechł. Zagotować dużą ilość wody z solą na bardzo silnym ogniu, włożyć makaron, a gdy podpłynie na powierzchnię, natychmiast odcedzić go, przelać gorącą wodą, osączyć i okrasić . Podawać do rosółu, do mięsa bejcowanego lub innego duszonego, lub wymieszany z szynką siekaną, serem podpuszczkowym, albo użyć do potraw zapiekanych z różnymi dodatkami.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD