
Łazanki po lewentyńsku

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1061 razy.

Kuchnia włoska

CIASTO NA ŁAZANKI

300 g mąki pszennej 2 jajka

1/2 szklanki wody

DO PRZYPRAWIENIA

8 łyżek sosu genueńskiego pesto

sól

Na stolnicę wysypać mąkę, dodać roztrzepane widelcem jajka oraz sól i wlać pół szklanki wody. Ciasto wyrabiać tak długo, aż masa będzie jednolita. Z tak przygotowanej masy uformować placek i cienko go rozwałkować, a następnie pociąć na prostokąty długości 10 cm i szerokości 4 cm. Łazanki gotować w dużej ilości osolonej wody. Gotowe łazanki odcedzić i rozłożyć na podgrzanych płaskich talerzach, każdą porcję przyprawiając 2 lub 3 łyżkami sosu genueńskiego.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD