
Makaron lasagna

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3066 razy.

40 dag mąki tortowej,

3 jajka,

1 łyżka oleju,

sól.

DO ZABARWIENIA CIASTA :

30 dag szpinaku lub 1 przecier pomidorowy lub 2 łyżeczki

kurkumy.

Mąkę zagnieść z solą, jajkami oraz dodatkiem koloryzującym. Wyrobite ciasto owinać folią i odłożyć na

20 min. Rozwałkować je cienko na stolnicy posypanej mąką i zostawić na 30 min. Pokroić na prostokąty 8 x 20 cm

Makaron kłaść do wrzącej, osolonej wody z dodatkiem oleju i gotować al dente. Odcedzić , przelać zimną wodą, osączyć , ułożyć na wilgotnej serwetce.