
Makaron domowej roboty

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2564 razy.

40 dkg mąki

2-3 jaja

6-8 łyżek wody

4 dkg masła do polania

sól

Mąkę przesiać na stolnicę, wbić jaja, dodać sól, wodę, zagnieść twarde ciasto, starannie wyrobić . Ciasto podzielić na części. Wywałkować bardzo cienko, zostawić do wyschnięcia.

Następnie przekrajać na połowę, posypać mąką, zwinąć w rulon, przesunąć do brzegu stolnicy i ostrym nożem krajać drobne kluseczki. Rozrzucić na stolnicy.

Zagotować wodę w dużym, płaskim rondlu, osolić , wrzucić makaron, zamieszać , przykryć , ugotować . Odcedzić , przelać gorącą wodą, osączyć , wyłożyć na półmisek, polać tłuszczem.

Można posypać tartym serem tyłżyckim.

SMACZNEGO :-D

From: "Tomasz Cichacki" <hermes@kki.net.pl>