

---

# Makaron

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1178 razy.

Na 6 osób wziąć 1 jajo, trochę słodkiego mleka wsypać trochę mąki na stolnicę, zrobić w niej dołek, wlać jajo, wsypać trochę soli i wymieszać lekko nożem mąkę z jajem, potem dosypać mąki i wygnieść dobrze ciasto, aby nie przylegało do stolnicy, podzielić na dwie części, rozwałkować jak najcieniej, bez przysypywania mąki. Tak rozwałkowane ciasto pozostawić cokolwiek, żeby obeschło, potem zwinąć je lub krajać w paski, ostrym nożem cienko poszatkować, roztrzasać makaron po stolnicy, żeby przesechł. Na pół godziny przed wydaniem makaronu na stół, ugotować go na wodzie. Gotując go na wodzie, przelewa go się przez durszlak, przepłukuje zimną wodą, a gdy dobrze z wody osiąknie, kładzie do wazy.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"