

# Makaron domowy



Autor: **ekprzepisy**  
Przepisów: 31 Ocena: 173



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie

## Składniki:

- Makaron domowy: 1 1/2 szklanki
- wybornej mąki pszennej 3 żółtka jajko
- Rosół domowy: 1 kura rosołowa lub 1 kurczak bez podrobów. albo elementy z kurczaka (skrzydełka, szyje, korpus) duży pęczek włoś

## Sposób przygotowania:

### 1 Makaron domowy przygotowanie:

W usypanej w kopczyk mące robimy dołek, wbijamy całe jajko, 3 dokładnie odłączone od białek żółtka i zagniatamy ciasto, początkowo nożem, a następnie za pomocą rąk. Ciasto powinno być twarde, sprężyste, jednolite, z pęcherzykami powietrza wewnątrz. Doskonale wyrobione rozdzielamy na mniejsze kawałki i bardzo cienko wałkujemy. Odkładamy by lekko przeschło.

Przesuszone krążki ciasta kroimy na połowę, zwijamy, kroimy w nitki i gotujemy w dużej ilości wody z dodatkiem soli i łyżeczki świeżego masła. Cedzimy na sicie, przelewamy wrzącą wodą, dokładnie odsączamy. Makaron podajemy do rosółu z kury lub wołowiny.

### 2 Rosół z kury przygotowanie:

Mięso myjemy dokładnie i przekładamy do garnka, zalewamy zimną wodą. Dodajemy pieprz i liść laurowy i gotujemy. Włoszczyznę obieramy, myjemy pod bieżącą wodą i razem z gałązkami natki pietruszki dodajemy do mięsa. Cebulę obieramy, opiekamy w piekarniku lub nad płomieniem kuchenki i wkładamy do zupy. Nadadzą one rosółowi ładny kolor.

Rosół gotujemy pod przykryciem na małym ogniu około 1 1/2 godziny. Pod koniec gotowania, zupę solimy do smaku. Mięso i włoszczyznę wyjmujemy. Marchewkę kroimy w plasterki, mięso w kawałki i wrzucamy z powrotem do zupy. Podajemy z makaronem posypany natką pietruszki.

## Twoje notatki do przepisu: