

Makaron domowy

Autor: **vagant**

Przepisów: 5 Ocena: 92



3-4 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- mąka, ok. 400 g
- jajka, 3 szt.
- sól, 1 łyżeczka
- masło, 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 Na stolnicę wysypać większość mąki, zrobić wgłębienie, wbić całe jajka, dodać sól i miękkie masło. Zagnieść gładkie, elastyczne ciasto podsypując w razie potrzeby mąką. Nie może być za twarde, bo trudno będzie rozwałkować.
- 2 Ciasto podzielić na 3 części. Każdą z nich rozwałkować na cienki placek. (Ja każdy częściowo rozwałkowany placek posypuję w połowie dość grubą warstwą mąki, składam na pół i wałkuję dalej - placki będą cieniutkie, akurat na makaron do rosółu). Rozwałkowane placki można lekko przesuszyć, a następnie ułożyć jeden na drugi, przesypując mąką i pokroić w paski szerokości ok. 5 cm. Kroić makaron dowolnej grubości. Gotować w osolonej wodzie ok. 5 minut, odcedzić, kilkakrotnie przepłukać zimną wodą. Jeżeli chcemy uzyskać długi makaron, to każdy placek zwijamy w rulon i kroimy.
- 3 Makaron na zdjęciu jest trochę grubszy, gdyż zrobiłam go specjalnie do zupy wiśniowej i do jagód (uwielbiam kluski z jagodami, truskawkami, itp.). Wbrew pozorom makaron robi się bardzo szybko. Ja nigdy nie kupuję gotowego.

Twoje notatki do przepisu: