

Swojski Makaron.



Autor: **SlodkoSlodka83**
Przepisów: **427** Ocena: **7170**

 3-4 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 2 szkl.mąki pszennej
- 3 jajka
- szczypta soli
- 2 łyżki letniej wody

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiać do miski,zrobić dołek wbić jajka,dać szczyptę soli,łyżkę wody,zagarniając mąkę do środka,wyrabiać ciasto na makaron do momentu aż będzie elastyczne,w razie potrzeby wlać jeszcze wody,ale nie za dużo,żeby ciasto nie zrobiło się twarde.Wyrabiać ok.15 min.
Miskę przykryć ściereczką i odstawić na 15 min.żeby ciasto odpoczęło.
Po tym czasie kulę podzielić na pół i każdy z kawałków rozwałkować bardzo cienko,na kształt prostokąta,pozostawić do przeschnięcia na kilkanaście min.
Następnie rozwałkowane placki oprószyć mąką i zwijać w rulon,kroić cienkie paseczki(w zależności od tego do czego ma być makaron dostosowujemy grubość),rozzrucić pojedynczo i pozostawić do przeschnięcia na parę min.
Makaron wrzucać na osolony wrzątek z odrobiną oleju,.
Gotować w zależności od grubości makaronu od 5-10 min.
Ugotowany makaron przelać zimną wodą na durszlaku.
Idealny do rosółu,bardzo też lubimy odsmażany z jajkiem,cebulką i kiełbaską na kolację.

Twoje notatki do przepisu: