

Swojski Makaron.



Autor: **SlodkoSlodka83**
Przepisów: **424** Ocena: **7111**

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), rozrzucić 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 kolacje.



Twoje notatki do przepisu: