

## Buraczkowe tagliatelle



### MYSIUNIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mąka pszenna</b>	1,5 szklanki
<b>żółtko gęsie</b>	1
<b>burak ćwikłowy</b>	1 duży
<b>sól</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Burak ćwikłowy obieramy i ścieramy na tarce o drobnych otworach, następnie utarte buraczki przekładamy do gazy i bardzo dokładnie odciskamy cały sok, który przelewamy do przesianej mąki pszennej, dodajemy również szczyptę soli oraz 1 żółtko gęsi lub 2 kurze.
- KROK 2 Ciasto zagniatamy do czasu, aż powstanie gładkie, jednolite ciasto.
- KROK 3 Ciasto dzielimy na 3 części i każdą cienko wałkujemy - odkładamy na 2 godziny do przesuszenia.
- KROK 4 Po tym czasie płaty ciasta delikatnie zwijamy w rulon i kroimy na ok 2cm kawałki, następnie je rozwijamy i układamy do ponownego przesuszenia. Makaron gotujemy w wrzącej wodzie do miękkości - dobry na słodko i ostro.