

Makaron domowy



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąki pszennej	200 g
jajko	4 sztuki
żółtko jajek	2 sztuki
cieplej wody	1/2 szklanki
oliwa	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na stolnicę lub blat przesiać mąkę, dodać sól, zrobić wgłębienie, wbić jajka i żółtko, dolać oliwę, łączyć ze sobą składniki podlewając wodą. Zagnieść gładkie i sprężyste ciasto, uformować kulkę. Przykryć ściereczką i odstawić na pół godziny. Rozwałkować na placek, podsypując sporo mąki. Podzielić na pół, posypać mąką i ułożyć obie połówki jedna na drugą odwrotnie niż leżały. Zwinąć je w rulon i pokroić. Rozsypać po stolnicy. Zagotować i osolić wodę. Gotować krótko, partiami i al dente.

Można użyć kto posiada maszynkę do krojenia makaronu - wychodzą niteczki cieniutki.
Smacznego !!