

## Makaron domowy do rosółu



### FOTOVIDEREK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka pszenna</b>	2 szklanki
<b>jaja</b>	4 sztuki
<b>woda ciepła</b>	2-4 łyżki
<b>olej</b>	1 łyżka
<b>Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 1. Mąkę przesiać na stolnicę i wbić jajka. Dodać sól, wodę oraz olej.
- KROK 2 2. Wyrobić ciasto na gładko, aż przestanie się kleić do rąk. Przykryć ściereczką i odłożyć na pół godziny.
- KROK 3 3. Podzielić ciasto na cztery części i rozwałkować na grubość 1-2 mm, podsypując mąką.
- KROK 4 4. Płat pokroić na paski szerokości 5-6 cm.
- KROK 5 5. Podzielić każdy na połowę i kłaść jeden na drugi. Pociąć w cienkie paski.
- KROK 6 6. Taki makaron można gotować, zamrozić lub wysuszyć i przechowywać w papierowych torebkach przez okres 2-3 tygodni.
- KROK 7 7. Do osolonej, wrzącej wody wrzucić makaron i od wypłynięcia gotować dwie minuty.
- KROK 8 8. Odcedzić i przelać zimną wodą.
- KROK 9 9. Najlepszy jest na świeżo z rosółem domowym.

Smacznego!