

Makaron Pyzy



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

czubate szkl. mąki pszennej + trochę do podsypywania blatu	4
żółtko jajek	3
łyżeczki soli	1/2
łyżeczki mielonej kurkumy	1/3
jajko	2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiewamy, dodajemy sól, wbijamy dwa całe jajka i dodajemy żółtka. Zagniatamy ciasto - jeśli czujemy, że jest zbyt suche można dodać 2 łyżki zimnej wody - jeśli jajka są duże to woda nie będzie potrzebna. Z jajkami różnie bywa, czasami żółtka są blade (szczególnie te z jajek fermowych), ale możemy zastosować małą sztuczkę aby makaron był żółty. Po prostu do mąki dodajemy 2-3 szczypty kurkumy - nie zmieni nam smaku a kluski będą miały ładniejszy kolor. Ciasto trzeba wyrobić aby było zwarte i sprężyste, ale nie wymaga to wiele wysiłku. Po wyrobieniu zawijamy je w ściereczkę i odkładamy na 30 min. Potem dzielimy na 6 części, z każdej formujemy kulę, spłaszczamy ją i rozwałkowujemy cienko, przewracając płat ciasta na obie strony i podsypując blat mąką. Ja takie rozwałkowane placki układam na czystych lnianych, ściereczkach, na 2-3 godz., aby obeschły. Dopiero potem zwijam w rulony albo kroję w paski szer. ok. 5-8 cm i siekam na takie kluski jakich potrzebuję - cienka nitka do rosółu, grubsze do pomidorowej, szerokie wstążki do sosu...możecie zrobić tak, jak chcecie. Pokrojone kluski leżą luźno rozrzucone na ściereczkach i czekają na ugotowanie. Świeży makaron gotuje się tylko chwilę, szczególnie te cienkie nitki. Surowe, pocięte dowolne kluski można wysuszyć zupełnie i jakiś czas przechowywać w szczelnie zamykanym pojemniku.