Makaron niedzielny

KLAUDIA007

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	40 dag
żółtko jajek	6 szt
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać na stolnicę, dodać sól, żółtka, zarobić ciasto. Jeżeli jest bardzo twarde dodać odrobinę wody lub jajko. Ciasto rozwałkować cienko, zostawić do przeschnięcia. Następnie pokroić w pasy o szerokości ok 4 cm., posypać mąką i złożyć kilka w jedna warstwę. Kroić w poprzek ostrym nożem. Rozłożyć do przeschnięcia. Gotować w osolonej wodzi, odcedzić i przelać zimną wodą.