

Makaron domowy – łazanki



WITAMINKAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka 1,5 szklanki

jaja 2 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1,5 szklanki mąki pszennej (typ 500)
- 2 jajka

Ciasto dobrze wyrób, rozwałkuj na cienki placek. Odłóż na ściereczce do przeschnięcia (około 30min). Krajać w poprzek w paski o szerokości około 1cm. Paski pokrajać znów w poprzek, w romby. Gotuj na osolonej wodzie, po wypłynięciu 3 min. Przecedź, zalej zimną wodą, ponownie przecedź.