

makaron domowej roboty

Przepis dodany przez użytkownika Gospodyni_Ewa

Makaron swojej roboty taki sam jak mama robiła :)

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 2 PLN

Potrzebne składniki:

- mąka pszenna - 0,5 kg
- jajka - 4-5 szt.
- sol - 0.5 łyżeczka(i)
- olej - 4 łyżka(i)

Przydatne akcesoria:

wałek do ciasta i stolnica

Etapy przyrządzenia:

1.



Wsypujemy mąkę do miski dodajemy jajka i olej sól zagniatamy ciasto, jeżeli będzie za suche dodajmy znowu jajko, formujemy kulkę. Stolnicę posypujemy mąką, dajemy kawałek ciasta rozwałkowujemy na cienki placek, kroimy nożem wedle upodobania na cienko, grubo. Gotujemy w osolonej wodzie około 10 minut

ja nie dodaje wody bo ciasto wtedy jest twarde, ale jak ktoś woli można dodać.

Jak podawać?

Jako dodatek do zup, sosów

Uwagi:

Jeżeli chcesz aby makaron był żółty dodaj szczyptę kurkumy.

Możesz także dodać suszony koperek lub pietruszkę.