



Tekst i zdjęcie: **ChiliJKa** - Szef Kuchni (1255)

Łazanki

Bok kwadracika — około 7 mm.

Składniki:

- woda, 3 łyżk.
- sól, 1 szczypta
- jajka, 1 szt.
- mąka , 20 dag

Sposób przygotowania:

Mąkę przesiać, zagnieść z jajem i wodą, wywałkować dość grubo, pozostawić do przeschnięcia. Przeschnięte ciasto przesypać lekko mąką, zwinąć w rulon szerokości 5 cm. Rulon pokrajać na równe części długości 5 cm. Składać po dwa kawałki ciasta jeden na drugi, przesunąć przecięciem do brzegu stolnicy i krajać w paski szerokości 1 cm, zaczynając od strony złożenia; paski zaś krajać w kostkę. Łazanki do zup należy cieniej wałkować i krajać w drobniejszą kostkę.

