



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

## **Makaron domowy**

Naprawdę smaczny

idealne dla dzieci

### **Składniki:**

- mąka , 50 dag
- jajka, 4 szt.
- sól, 1 szczypta
- masło, 3 dag

### **Sposób przygotowania:**

Zarobić ciasto z jajami, jeżeli mąka jest sucha, dodać odrobinę wody; ciasto ma być nieco twardsze niż na kluski krajane; ciasto starannie wyrobić. Ciasto podzielić na części, wałkować partiami, podsypując trochę mąką. Rozwałkować tak cienko, aby przeglądały przez nie stoje stolnicy (1 milimetr). Wywałkowane placki odkładać i pozostawić do przeschnięcia. Przeschnięte ciasto przekrajać na połowę, zwinąć w rulon i krajać bardzo ostrym nożem w wąziutkie kluseczki. Makaron rozrzucić na stolnicy zaraz po pokrajaniu, aby nieco przesechł. Zagotować dużą ilość wody z solą na bardzo silnym ogniu, włożyć makaron, a gdy podpłynie na powierzchnię, natychmiast odcedzić go, przelać gorącą wodą, osaczyć i okrasić. Podawać do rosółu, do mięsa bejcowanego lub innego duszonego lub wymieszany z szynką siekaną, serem podpuszczkowym, albo użyć do potraw zapiekanych z różnymi dodatkami.

