

Makaron domowy do rosółu



FOTOVIDEREK

DOCEN PRZEPIS: 13

CZAS PRZYGOTOWANIA:
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI:
5+

Przetwarzamy Twoje dane osobowe i stosujemy cookies, aby ułatwić Ci korzystanie z naszych usług. Dowiedz się więcej o naszej Polityce Prywatności.

Zapoznaj się z informacjami od administratora.

OK, ROZUMIEM



Reklama na dziś

SKŁADNIKI

KALKULATOR
JEDNOSTEK

mąka pszenna	4 szklanki
jaja	4 sztuki
woda ciepła	4 łyżki
olej	1 łyżka
sól	1 łyżeczka

Wyślij składniki na:



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1:



1. Mąkę przesiewamy na stolnicę, wbijamy jajka, dodajemy sól, wodę, olej.

KROK 2:



2. Wyrabiamy ciasto na gładko, aż przestanie się kleić do rąk, przykrywamy ściereczką i odkładamy na pół godziny.

KROK 3:



3. Dzielimy ciasto na cztery części i rozwałkowujemy na grubość 1-2 mm, podsypując mąką.

KROK 4:



4. Płat kroimy na paski szerokości 5-6 cm.

KROK 5:



5. Dzielimy każdy na połowę i kładziemy jeden na drugi. Tniemy w cienkie paski.

KROK 6:



6. Taki makaron możemy gotować, zamrozić lub wysuszyć i przechowywać w papierowych torebkach przez okres 2-3 tygodni.

KROK 7:



7. Do osolonej, wrzącej wody wrzucamy makaron i od wypłynięcia gotujemy dwie minuty.

KROK 8:



8. Odcedzamy i przelewamy zimną wodą.

KROK 9:

9. Najlepszy jest na świeżo z rosółem domowym.





Smacznego !!!

DOCEŃ PRZEPIS: 13

DOMOWY

MAKARON

ROSOŁU

POLECANE PRODUKTY



Sól morska- MŁYNEK

POZNAJ PODOBNE PRZEPISY

CZAS
TRWANIA:
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI:
5+

2

Ravioli ze szpiankiem , mascarpone i suszonymi pomidorami

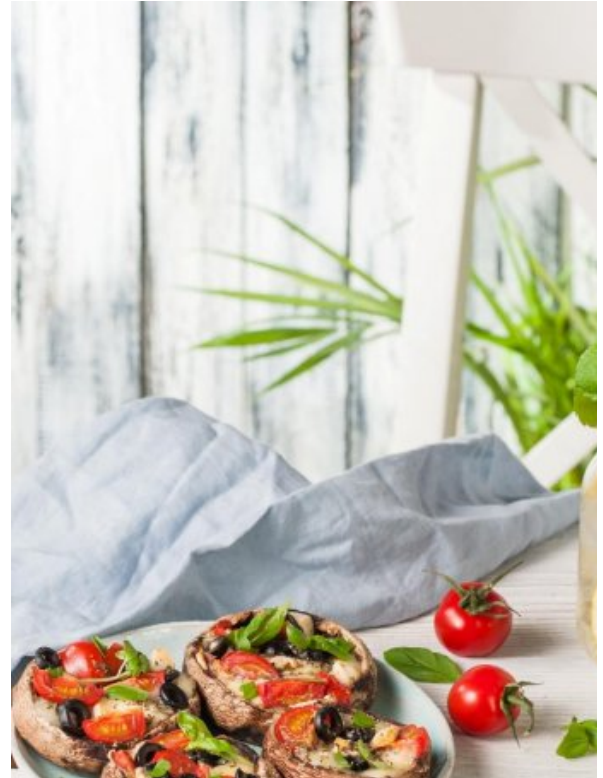
1

Kryzysy

KULINARNE PORADY



Jak poprzez dietę poprawić pamięć i koncentrację?



Odwodnienie organizmu - jak wspomóc organizm w upały?

AKTUALNOŚCI





Fantastyczna zabawa w Krasnymstawie



Wakacyjna impreza z marką Prymat i Grajewie

ZOBACZ WSZYSTKIE

KOMENTARZE (6)

DODAWAĆ KOMENTARZ MOGĄ TYLKO ZALOGOWANI UŻYTKOWNICY

ZALOGUJ SIĘ ▶

NIE MASZ KONTA? ZAREJESTRUJ SIĘ ▶



PESTKA

24.03.2015 15:41

przepyszny jest taki makaron

[ODPOWIEDZ](#) [ZGŁOŚ](#)



GOSIA56

16.03.2015 22:38

taki najlepszy ale już dawno nie robiłam z lenistwa

[ODPOWIEDZ](#) [ZGŁOŚ](#)

GOSIAG

15.03.2015 20:39

nie ma jak makaron domowy

[ODPOWIEDZ](#) [ZGŁOŚ](#)



ALEX_M

15.03.2015 19:15

przydałby mi się teraz taki talerz rosołu z pysznym makaronikiem :)

[ODPOWIEDZ](#) [ZGŁOŚ](#)

ADAMOREK

15.03.2015 18:01

nie ma jak domowy

[ODPOWIEDZ](#) [ZGŁOŚ](#)



RENATA9

15.03.2015 17:55

Domowy makaron jest najlepszy na świecie :-)

[ODPOWIEDZ](#) [ZGŁ](#)

MASZ GŁOWĘ PEŁNĄ KULINARNYCH POMYSŁÓW?

ZALOGUJ SIĘ I PODZIEL SIĘ Z INNYMI SWOIMI PRZEPISAMI!

JESTEŚ GŁODNY KULINARNYCH NEWSÓW?

Dodaj swój adres e-mail...

- Akceptuj [regulamin](#) serwisu. *
- Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych w celach marketingowych (m.in. w związku z wysyłaniem materiałów reklamowych, informacji o nowościach, promocjach itp.) przez Prymat Sp. z o.o., ul. Chlebowa 14, 44-337 Jastrzębie-Zdrój, KRS 0000059133), w celu wysyłania na podany przeze mnie adres e-mail, informacji marketingowych. *

[Zapoznaj się z informacjami od administratora Twoich danych](#)

ZAPISZ SIĘ



REGULAMIN
POLITYKA PRYWATNOŚCI
KONTAKT

PYTANIA UŻYTKOWNIKÓW
ARCHIWUM WPISÓW BLOGÓW

Copyright by DoradcaSmaku.pl - 2018. Wszystkie prawa zastrzeżone.

powered by 