

Makaron wstążki



Autor: **agnes72**

Przepisów: **624** Ocena: **3797**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2,5 szklanki mąki pszennej (szklanka - kubek arcoroc),
- 1 jajko,
- 0,5 łyżeczki soli,
- 0,5 szklanki mocno ciepłej wody,
- 2 łyżki oleju.

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wsypać mąkę dodać jajko oraz sól, następnie dodając mocno ciepłą wodę łyżką szybkim ruchem wymieszać całość aby mąka się nie zaparzyła. Wyrabiać tak długo aż wszystko połączy się w całość.



- 2 Kolejnym krokiem jest dodanie oleju i także wyrabiać tak długo aż ciasto wchłonie cały olej. Ciasto po wyrobieniu jest gładkie i miękkie.



- 3 Gdy ciasto mamy już dokładnie wyrobione, na stolnicę wysypać sporą ilość mąki, ciasto gdy chwilę odpocznie podzielić na dwie części, jedną część położyć na stolnicę posypać to ciasto mąką, tak zrobić z dwoma kawałkami ciasta.



- 4 Następnie dokładnie na bardzo cieniutko (na tak zwany papier) ciasto rozwałkować. Posypać je dość obficie mąką i pokroić na mniejsze części.



- 5 Tak przygotowane ciasto zwijać w grubszy rulonik następnie nożem kroić grubsze paski aby wyszedł makaron wstążki, chyba że ktoś woli cieniutki to wtedy kroić drobno. Gotowy makaron rozłożyć na ściereczce, obsypać mąką i go przemieszać aby się nie skleił.



- 6 Do garnka wlać wodę posolić ją wrzucić przygotowany makaron (mi z tego przepisu wyszło 600 g makaronu dlatego gotowałam na dwa razy). Dodać do gotującego się makaronu łyżkę oleju i cały czas mieszać do zagotowania się makaronu. Gdy się zagotuje zmniejszyć ogień i na wolnym gotować około 10 minut.



- 7 Ugotowany makaron przelać na durszlak i szybko zahartować go zimną wodą mieszając łyżką.



- 8 Tak przygotowany makaron podałam ze swojskim rosółem z gęsi. Wszystko wyszło bardzo smaczne, cała rodzinka zajadała się aż miło.



Twoje notatki do przepisu: