



ROSÓŁ Z KURY Z MAKARONEM DOMOWYM

Składniki:

- wiejska kura
- duży pęczek włoszczyzny (lub dwa małe)
- cebula
- sos sojowy
- sól

Wykonanie:

- wyczyszczonej i umytej kurę włożyć do garnka z 3 litrami zimnej wody i zagotować
- cebulę (ze skórką) położyć na palnik gazowy i opalić
- po ściągnięciu szumów do garnka dodać włoszczyznę i cebulę
- całość doprawić do smaku sosem sojowym i solą

MAKARON DOMOWY

Składniki:

- ½ kg mąki *Mehl* z firmy *Dr. Schär*
- 4 jajka
- oliwa z oliwek
- sól
- 200 – 250 ml ciepłej wody

Wykonanie:

- do mąki dodać jajka, wyrobić mikserem ciasto i dodać 1 – 2 łyżki oliwy z oliwek oraz około 200 – 250 ml ciepłej wody
- gotowe ciasto włożyć w woreczku foliowym do lodówki na około 5 minut
- następnie ciasto rozwałkować na mocno obsypanej mąką stolnicy, pokroić na paski o szerokości około 4 – 5 cm, a następnie paski pokroić na nitki makaronu
- w garnku zagotować wodę, dodać odrobinę soli i łyżkę oliwy z oliwek
- do gotującej wody wrzucić makaron, a kiedy wypłynie gotować przez około 4 minuty

Przepis autorstwa Mistrza Kulinarneho Marcina Szukaja – Członka Zarządu EURO-TOQUES.