



## MAKARON DOMOWY

Składniki na makaron:

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

Wykonanie makaronu:

- do mąki dodać jajka i cały czas obserwując konsystencję wyrabianego mikserem ciasta dodać 1 – 2 łyżki oliwy z oliwek i około 200 – 250 ml ciepłej wody
- wyrobione ciasto włożyć w woreczku foliowym na około 5 minut do lodówki
- następnie ciasto rozwałkować na mocno obsypanej mąką stolnicy, pokroić na paski o szerokości około 4 – 5 cm, a paski pociąć 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.

 [www.DietaBezglutenowa.pl](http://www.DietaBezglutenowa.pl)