ITĀĻU PASTA NO HUGO





Šī ir īstenās itāļu mājas pastas recepte.

Pamēģiniet vienu reizi, un, iespējams, makaronu stendu veikalā apiesiet ar līkumu....
Vienkārši, ātri, "mņam"!

Jums būs nepieciešams:
200 grami vienkāršo miltu
2 olas
Nedaudz sāls
1 ēdamkarote olīveļļas

Procedūra:
No visām sastāvdaļām labi samaisiet viendabīgu mīklu.
Ietiniet mīklu pārtikas plēvē un laižam pelnītā atpūta uz min. 20 ledusskapī.
Tad ļoti plāni izrullē mīklu. Viegli pārkaisiet ar miltiem lai neliptu, salokiet vairākās kārtās un sagrieziet plānās, vienmērīgās sloksnītēs. Te gan pēc fantāzijas – īsāk, garāk, platāk, šaurāk, tā kā patīk.
Varat jau uzreiz novārīt sālītā ūdenī, un izmantot radošai fantāzijai. Varat pagatavot pavairāk, apžāvēt, un uzglabāt ledusskapī līdz kādai „slinkai" dienai.
GATAVS!
Lieliski, ātri, viegli, garšīgi!

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo



