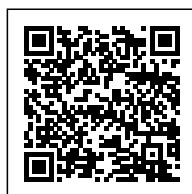




PRAVÉ, DOMÁCE, TALIANSKÉ CESTOVINY OD HUGA







Vyskúšate raz a kupované budú minulosťou.
Jednoduché, rýchle, "manamkové"!

Budete potrebovať: (4 porcie)

200 gramov hladkej múky

2 vajička

trochu soli

1 pol. lyžicu olivového oleja

Postup:

Zo všetkých surovín kvalitne vymiešajte hladké cesto.

Cesto zabalte do potravinárskej fólie a nechajte oddychovať min. 20 minút.

Potom cesto vyvaľkajte na veľmi tenko. Jemne pomúčte, poskladajte a nakrájajte na tenké, rovnaké pásy. Ak chcete fličky alebo krátke slíže, jednoducho ich ešte pokrájajte do tvaru, ktorý chcete.

Môžete ich uvariť v slanej vode a použiť na akékoľvek jedlo alebo usušiť a odložiť do chladničky.
HOTOVO!

Výborné, rýchle, nenáročné, chutné!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo

