



Ciasto na łazanki

przepisy.pl



Składniki:

- mąka - 500 gramów
- jajka - 3 sztuki
- żółtko - 1 sztuka
- woda - 300 mililitrów
- sól - 1 łyżeczka



30 minut



1 osoba



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Za pomocą sitka przesiej mąkę.
2. Dodaj jaja, żółtko, wodę i sól. Wyrabiaj ciasto około 10 minut, aż będzie gładkie.
3. Rozwałkuj ciasto jak najcieniej. Za pomocą noża nacinaj paski wzdłuż ciasta, następnie wszerz na krzyż tak, aby powstały małe romby. Odstaw ciasto, aby wyschło.
4. Łazanki gotuj w osolonym wrzątku. Podawaj jako dodatek do zup lub jako składnik wielu potraw mięsnych, warzywnych, a także deserów.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl