

EGGSPERCI



DOMOWY MAKARON Z DYNIĄ, SZAŁWIĄ I PALONYM MASŁEM

🕒 60 MINUT

👤 4-6 PORCJI

SKŁADNIKI



Makaron:

- 7 jaj Kotlina Natury
- 700 g dobrej mąki pszennej

Sos do makaronu:

- ok 1.5 kg dyni, pokrojonej na kawałki
- 1 ½ szklanki mleka
- 4 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka płatków chili
- ½ łyżeczka soli
- 100 g dobrej jakości masła solonego
- 1 garść listków szałwii
- 100 g świeżo startego parmezanu
- oliwa z oliwek

PRZYGOTOWANIE



Makaron:

1. Na blat lub stolnicę przesypaną całą mąką, zrobić w niej wgłębienie i wbić jaja.
2. Ubić widelcem jaja aż do uzyskania gładkiej masy i stopniowo dodawać do masy mąkę, aż do momentu, kiedy razem się wymiesza do konsystencji kruszonki.
3. Natępnie ugniatą ciasto w rękach przez 5 minut, aż do uzyskania gładkiej masy.
4. Gotowe ciasto przykryć ściereczką i wstawić do lodówki na ok. 30 minut.
5. Po tym czasie wyciągnąć ciasto z lodówki, podzielić na 8 części i każdą z części rozwałkować na grubość 0,5 centymetra.
6. Każdy z rozwałkowanych kawałków pokroić na małe plasterki o szerokości 0,5 centymetra, a następnie uformować je w dłoniach, aby nadać im okrągły kształt. Makaron ugotować we gotującej się wodzie przez ok 3-4 minuty i odsączyć.

Sos:

1. Pokrojoną dynię, razem z czosnkiem i płatkami chili podsmażyć szybko na oliwie z oliwek.
2. Dodać do tego mleko i dusić przez ok. 20 minut, do momentu aż dynia nie zmięknie, a później całość zblendować do gładkiej masy i odstawić na bok.
3. Na patelni roztopić masło z szałwią i trzymać na ogniu tak długo, aż masło się nie zezłoci, a listki szałwii nie staną się chrupiące.
4. Na patelni roztopić masło z szałwią i trzymać na ogniu tak długo, aż masło się nie zezłoci, a listki szałwii nie staną się chrupiące.



KOTLINANATURY.PL TO MARKA WYBORNICH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

EGGSPERCI.PL