

Листы для лазаньи

Послан detochka - 18/06/2010 06:18

Я хочу предложить такой вариант листов для лазаньи: мука,3 яйца, 100 мл молока, соль.

В просеянную муку добавить яйца, муку и соль. Замесить тесто. Оно должно быть эластичным. Дать тесту полежать 40 минут, раскатать до толщины 2 мм. Нарезать тесто на прямоугольники. Вскипятить воду, затем добавить 2 ст.л. оливкового или подсолнечного масла, чтобы при варке пласты теста не склеивались. Когда вода закипит, опустить туда нарезанные прямоугольники и варить 5 минут. Готовое тесто вынуть и обсушить.

=====

Re:Листы для лазаньи

Послан Оля - 18/06/2010 06:23

Отличный рецепт! Я очень люблю лазанью. А готовые листы дорогие!

=====

Re:Листы для лазаньи

Послан detochka - 22/06/2010 08:02

Оль, приветик! Рада, что рецепт понравился.

=====

Re:Листы для лазаньи

Послан andrytan - 22/06/2010 21:16

хороший рецепт 😊
Вот ковырялся в инете и, тоже вкусные рецепты

=====