

TUISGEMAAKTE EIER PASTA



By Food lovers recipes

TUISGEMAAKTE EIER PASTA

1 eier.

5 ml olie.

100 g koekmeel

Knippie sout

Maak 'n bondeltjie met die meel en sout, maak gaatjie in die middel en gooi eier en olie in die middel.

Meng met vingers tot degie en knie lekker tot 'n elastiese deeg

Klaar gemeng maak n balletjie, sit omgedopte glasbak op, los vir 'n uur.

Rol redelik dun uit. Los vir 5 minute om te rus. Sny met pizza mes in repies. Of rol op en sny met mes. Dompel in kokende water met sout en olie tot gaar.

Bedien met vleisie en sous van jou keuse.

Foto: Esti Jordaan