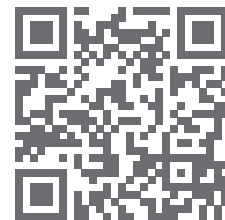


BYLINKOVÉ STRACCI

OD COOLINARI.SK, NAPÍSAĽI KAMIL A MIŽU



Na bylinkové stracci budete potrebovať (2 porcie):

Na cesto 2 poctivé vajcia a 200 g semoliny,
bylinky; v našom prípade sme vybrali: bazalku, čerstvé oregano, lístky šalvie,, olivový olej extra virgin,
strúčik cesnaku, soľ, čerstvo mleté čierne korenie, parmezán

A TAKTO NA TO:

Začnite výrobou cestovín. V mixéri zmiešajte vajcia a múku, vznikne čosi ako drobenka. Nie príliš suchá, nie príliš mokrá. Vypracujte cesto, zabaľte do fólie a nechajte v chladničke asi pol hodiny. Za pomoci strojčka na cestoviny spracujte cesto na dlhé pásy, ideálne je, keď cesto spracováate po stupeň číslo 3. Samozrejme na cesto môžete aj obyčajným valčekom. Trhajte zdrapy, teda stracci podľa ľubovôle a rôznych tvarov. Fakticky to nechajte na deti. Cestoviny uvarte v osolenej vode, bude to chvíľočka, maximálne jedna minúta.

Na olivovom oleji zľahka orestujte nakrájaný strúčik cesnaku a pridajte bylinky. Môžete ich najemno nasekať, natrhať, alebo nechať celé lístky. Ako chcete. Pridajte cestoviny rovno z vody, v ktorej sa varili. Premiešajte, zalejte olivovým olejom, v prípade potreby osolte a okoreňte. Na tanieri zasypte jemne nastrúhaným parmezánom.



coolinari
JEDNODUCHO. CHUTNE.

