

Tarhoňa vařené

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Hrubá mouka 350 g
- Vejce 2 ks
- Sůl 1 lžička
- Vroucí voda 1 l

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Maďarsko

Počet porcí: 4

Postup:

Z hrubé mouky a 2 vajec vytvoříme tuhé těsto, které pořádně vypracujeme, aby bylo hladké.

Toto těsto nastrouháme na slzičkovém struhadle a vhodíme jej do vroucí osolené vody.

Vaříme jej cca 7 minut.

Tarhoňa jsou ideální přílohou k perkeltu, tokáňi, guláši, ale hodí se i do polévek jako drobení

Poznámka:

Tarhoňa je nedílnou součástí Maďarské a Slovenské kuchyně.

Tarhoňa se dají i smažit v pánvi na tuku