

Tarhoňa

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Hrubá mouka 1 kg
- Vejce 4 ks
- Sůl 1 ks
- Voda 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Na vál dáme mouku, osolíme, uprostřed uděláme důlek, vklepneme vejce a přidáme trochu vody. Pomocí nože a dále rukou vymícháme tuhé těsto, které nastrouháme na velkých okách struhadla. Usušíme rozložené na utěrce nebo v mírně vyhřáté troubě. Suché prosijeme sítem. Větší tarhoňu použijeme na dušení a menší jako polévkovou zavářku. Dělam větší množství a zbytek suché tarhoni si uložím na příští použití.