

Ляте тісто у бульйоні

Чашка гарячого бульйону із лятим тістом завжди корисна та смачна, наче з маминих рук.

Приготувати ляте тісто дуже легко, просто та швидко.

Ляте тісто належить до різновиду домашніх макаронних виробів, що додається до помідорової зупи (супу), росолу, інших рідких страв. Основні складники: борошно та яйце. За смаком можна додавати сіль. Усе це вимішується. Консистенція приготованого тіста має бути доволі густа, щоб не розтікатись у зупі (супі). Приготоване таким чином тісто тоненькою цівкою повільною зціджується у каструлю, в якому вариться зупа. Після такого вливання, тісто гусне і дістає остаточну форму.

Бульйон, росіл — відвар з м'яса, кісток, сільськогосподарської птиці, риби, білого коріння, моркви, цибулі, прянощів та спецій. Смак бульйону залежить від співвідношення в ньому води та харчових складників, ступеня їх подрібнення, тривалості варіння. Рідкою основою багатьох перших страв є росіли.

-
- 1 літра курячого бульйону
 - 2 яйця
 - 3 столові ложки борошна
 - зелень для прикраси

Яйця вибити у мисочку, додати просіяну муку і за допомогою вінчика чи виделки добре розколоти. Залишити тісто на 10-15 хв. для набухання борошна.

Тим часом росіл довести до легкого кипіння. Тісто помалу вливати тонкою цівкою у кип'ячий росіл, при цьому постійно помішувати ложкою. Якщо важко лити із мисочки можна допомогти собі кондитерським шприцом із мілким наконечником. Коли вилили усе тісто, довести ще раз до кипіння і відразу подавати до столу. За бажанням, можна прикрасити зеленню, а також подати окремо потертий пармезан.









