Домашня локшина

Локшина – популярна страва у цілому світі. Її з однаковим апетитом їдять і в Європі, і в Азії, і за межами океану.

ЛОКШИНА МОЖЕ БУТИ ГОЛОВНОЮ СТРАВОЮ, ГАРНІРОМ АБО ОСНОВНИМ ІНГРЕДІЄНТОМ В ОДНОЙМЕННОМУ СУПІ.

Відомий одеський гурман Савелій Лібкін у своїй кулінарній книзі описує бабусин рецепт приготування локшини. Цей рецепт подано так, що Ти просто відчуваєш цей смак та колорит самої Одеси. То ж від прочитаного зродилося бажання зайнятися цією клопіткою справою та приготувати її власноруч. Результат був вражаючий. Пригадався незабутній смак дитинства, коли мама доволі часто по неділях готувала бульйон з домашньої курки та домашньої локшини. Звичайно, у ті часи в Україні ніхто й не знав про італійське борошно, тому тісто замішували на яйцях зі звичайного українського борошна. Розкачані жовті паляниці підсушували на простирадлах чи рушниках, клали їх на ліжко, подушки, одним словом – де було місце.

Як зазначає автор – «Для приготування, на мій смак, ідеальної локшини потрібні жовтки, «Семола» і сильні руки, готові місити тісто не менше 20 хв.».

На 800 г сирої локшини:

- 500 г італійського борошна сорту «Семола»
- 250 мл води
- 8 жовтків
- 100 г вершкового масла
- дрібка дрібної солі

Борошно просіяти на дерев’яну велику дошку для тіста. Посередині гірки зробити заглиблення, додати сіль та жовтки.

Поступово вливати воду й замішувати тісто. Бажано місити руками, але можна користуватися міксером. У результаті тісто має бути гладким, пружним і цілковито відставати від чаші чи стільниці.

Загорнути тісто в харчову плівку й залишити на пів години «відпочивати».

Тісто розкачувати паляницями завтовшки 1 мм, згортати у рулетики якщо одразу нарізатимете. Якщо ж нарізатимете пізніше, то паляниці можна викласти на кухонний рушник, кожну окремо, і прикрити кухонним рушником, щоб не засихали.

Тісто нарізати на смужки завтовшки приблизно 2-3 мм, розділити їх руками та пересипати борошном. Довжина локшини залежить від ширини паляниці 15-20 см.

Тісто теж можна розкачувати та нарізати за допомогою спеціальної машинки для локшини. Також, за вашим бажанням і практикою, можна регулювати товщину та спосіб нарізання.

Варити локшину необхідно одразу. 3-4 літри води довести до кипіння у великій каструлі на великім вогні. Підсолити воду та покласти в неї локшину, легко помішати дерев’яною ложкою. Накрити кришкою, щоб швидко закипіла, але обережно, щоб не збігло. Важливо не переварити! Як тільки локшина закипить, відкинути її на друшляк щоб стекла уся вода.

Запам’ятайте: локшина із твердих сортів пшениці не промивається!

В уже готову локшину добавити розтоплене вершкове масло.

До столу її краще подавати з котлетами з кролика або з тушкованим кроликом. Також можна обрати додаток з м’яса, з риби, з морепродуктів чи різноманітні соуси на свій смак.


OXO
ml
200
100

































