

Tarhonya Natúr 4 tojásos



Tarhonya (pâtes hongroises) Dorer les tarhonyas dans un peu d'huile, jusqu'à ce qu'elles deviennent colorées. Sur 100 g de pâtes, verser 25 cl d'eau chaude, puis saler selon le gout. Couvrir et cuire 20-25 minutes à feu doux. Remuer avec la fourchette et laisser encore dans la vapeur 5 à 10 minutes. Les tarhonyas absorbent toute l'eau et se gonflent. Sans rôtir les tarhonyas font de plaisant composants de potage. Pour obtenir différentes variantes on peut remplacer le sel par un cube pour assaisonnement, mettre des carottes ou d'autres légumes, des champignons... Les tarhonyas accompagnent les différentes viandes en sauce bouf bourguignon, goulache..., les ratatouilles avec ou sans viande. Composition : farine de blé, eau, oufs, carotine (E 160a)

Értékelés: Még nincs értékelés

Ár

Alapár adóval együtt: 6,20 €

6,20 €

[Tegye fel kérdését a termék?](#)

Leírás

Tarhonya (pâtes hongroises)

Dorer les tarhonyas dans un peu d'huile, jusqu'à ce qu'elles deviennent colorées. Sur 100 g de pâtes, verser 25 cl d'eau chaude, puis saler selon le gout. Couvrir et cuire 20-25 minutes à feu doux. Remuer avec la fourchette et laisser encore dans la vapeur 5 à 10 minutes. Les tarhonyas absorbent toute l'eau et se gonflent. Sans rôtir les tarhonyas font de plaisant composants de potage.

Pour obtenir différentes variantes on peut remplacer le sel par un cube pour assaisonnement, mettre des carottes ou d'autres légumes, des champignons...

Les tarhonyas accompagnent les différentes viandes en sauce bouf bourguignon, goulache..., les ratatouilles avec ou sans viande.

Composition : farine de blé, eau, oufs, carotine (E 160a)