Tarhonya (avec 4 oeufs)

Ingrédients : farine de blé, eau, oeufs en poudre.

Note : Pas noté
Prix
Prix de base avec taxes 2,00 €

2,00 €

Poser une question sur ce produit

Description du produit

Tarhonya est un type de pâtes de riz, utilisé principalement dans la cuisine hongroise. Ce sont de petits morceaux de pâte à nouilles fabriqués à partir de farine grossière et d'œufs, travaillés en une pâte suffisamment ferme pour être râpée en petits morceaux. Ceux-ci sont ensuite séchés au soleil ou dans un four légèrement chauffé et conservés pour l'usage.

Recette :

- Dorer les tarhonyas dans un peu d'huile, jusqu'à ce qu'elles deviennent colorées. Sur 100g de pâtes, verser 25 à 30 cl d'eau chaude, puis saler selon votre goût.
- Couvrir et cuire pendant 20-25 minutes à feu doux.
- Remuer avec une fourchette et laisser encore dans la vapeur 5 à 10 minutes.
- Les tarhonyas absorbent toute l'eau et se gonflent.
- Pour obtenir plusieurs variantes vous pouvez remplacer le sel par un cube maggi, mettre des carottes ou d'autres légumes.

Accompagnement :

- Avec le perkelt, est utilisée comme garniture dans les soupes ou peut être mangée seule, dorée dans du

saindoux et saupoudrée de paprika.
- Différents plat de viandes en sauce