

Tarhonya nature (avec 4 oeufs) 1kg



Tarhonya (pâtes hongroises)

Note : Pas noté

Prix

Prix de base avec taxes 6,20 €

6,20 €

[Poser une question sur ce produit](#)

Description du produit

Recette :

- 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 a feu doux.
- Remuer avec la fourchette et laisser encore dans la vapeur 5 a 10 minutes. Les tarhonyas absorbent toute l'eau et se gonflent. Sans rôtir les tarhonyas font de plaisant composants de potage.

[medikament lorazepam preis ohne rezept http://antiangstrezeptfrei.net](http://antiangstrezeptfrei.net)

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

Accompagnements : 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)

Pâtes sèches Hongroises: Tarhonya nature (avec 4 oeufs) 1kg
