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

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)