

## Tarhonya nature (avec 4 oeufs)



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 goût. 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, carotene (E 160a)

Note : Pas noté

### Prix

Prix de base avec taxes 6,20 €

6,20 €

[Poser une question sur ce produit](#)

### Description du produit

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 goût. 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.

[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...

## Pâtes sèches Hongroises: Tarhonya nature (avec 4 oeufs)

---

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)