## **Кулинарный форум - Кулинарные рецепты с фотографиями** Сгенерирована: 25 October, 2025, 22:07

Листы для лазаньи Послан detochka - 18/06/2010 02:18
Я хочу предложить такой вариант листов для лазаньи: мука,3 яйца, 100 мл молока, соль.
В просеянную муку добавить яйца, муку и соль. Замесить тесто. Оно должно быть эластичным. Дать тесту полежать 40 минут, раскатать до толщины 2 мм. Нарезать тесто на прямоугольники. Вскипятить воду, затем добавить 2 ст.л. оливкового или подсолнечного масла, чтобы при варке пласты теста не склеивались. Когда вода закипит, опустить туда нарезанные прямоугольники и варить 5 минут. Готовое тесто вынуть и обсушить.
Re:Листы для лазаньи Послан Оля - 18/06/2010 02:23
Отличный рецепт! Я очень люблю лазанью. А готовые листы дороговатые!
Re:Листы для лазаньи Послан detochka - 22/06/2010 04:02
Оль, приветик! Рада, что рецепт понравился.
Re:Листы для лазаньи Послан andrytan - 22/06/2010 17:16
хароший рецепт в инете и , тоже вкусные рецепты