

Domácí tarhoňa

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 3 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- polohrubá mouka 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z polohrubé mouky, vajec a špetky soli připravíme těsto tak tuhé, aby šlo strouhat.

Těsto strouháme na hrubém struhadle na plech, kde ho rozprostřeme, aby proschlo.

Suché strouhání můžeme mít připravené pro přípravu tarhoni nebo jako zavářku do polévky. Někdy strouhám těsto najemno a zavářka je potom jemnější.

Domácí tarhoňu používáme jako zavářku nebo přílohu.