

VIÐ TOSKI & SPINATI

Sí
HON-blaðið
eftir fleiri
hugskotum
um øðrvísi
toskafat –
HON-blaðið
varð borið í
øll hús í
Føroyum
mikudagin

Pasta - til 1 svangan føroying ella 2 italienarar

Møguliga hevur tú hug at royna at gera heimagjörðar lasagnu-plátur til tinar cannelloni? Í seinastu viku skrivaði eg um, hvussu eg gjørdi heimagjörða pasta. Hendan uppskriftin verður endurprentað her.

At gera pasta heima er nógv skjótari enn eg hevði ímyndað mær – og nógv lættari.

Kunsturin er at rulla pastadeiggið nóg tunt – hevur tú eina pastamaskinu, so er hetta eingin trupulleiki. Rullar tú við hond, so skalt tú bara syrgja fyri, at deiggið ikki er ov fast. Er deiggið leyst og mjúkt (koyr eina eyka skeið av vatni í), so er lætt at rulla tað pappírstunt.

4 eggjablommur
1 tsk av olivenolju
100 gram av hveitimjoli
Hugsa um at keypa gott mjøl, tað ger mun! Mær dámar væl hveitimjolið frá Ånglemark.
1-3 msk av vatni

Rør eggjablommur, olju og mjøl saman – um deiggið er ov fast, kanst tú koyra eitt sindur av vatni í (hetta er serliga týðningarmikið, um tú rullar deiggið við køkurullu). Alt eftir hvussu nógv væta er í mjølinum (og rúminum), mást tú koyra meira ella minni av vatni í. Elt deiggið í uml. 5 minuttir, tá eigur tað at vera mjúkt og elastiskt. Við pastamaskinu ella við køkurullu rullar tú deiggið út – deiggið skal vera pappírstunt, og ljós skal síggjast ígjøgnum tað. Koyr nógv mjøl á bordið, um tú rullar við hond – so kleprar tað ikki. Sker í fýrakantar – á leið 8 x 12 cm. Nú er klárt at brúka lassagnu-pláturnar at rulla tinar egnu cannelloni.