



Csipetke (nouilles hongroises)

Par La Popotte sans chichis



Ingrédients

225 g de farine
2 oeufs
3 cuil soupe d'eau
0.5 cuil à café de sel

Dans un saladier, mélangez la farine avec le sel.

Ajoutez les oeufs et l'eau.

Mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Formez une boule et laissez reposer 15 min.

Découpez votre boule en 8 portions.
Formez des boudins de la largeur d'un doigt puis coupez des tronçons d'1 m env.

Laissez sécher sur une planche farinée 15 à 20 min.