



Roter Hahn

PRZYSTAWKA

## Płaty ciasta z shiitake

Pochodzące pierwotnie z Chin i Japonii szlachetne grzyby „zadomowity” się również w Południowym Tyrolu, nadając liściom gryki niepowtarzalny aromat.



### Składniki

4 OSOBY	MIN.
400 g	mąki pszennej
200 g	mąki gryczanej
3	jaja
2 łyżka	semoliny z pszenicy durum
500 g	twardników japońskich
2 łyżka	oliwy z oliwek
	masła
	sól i pieprz

### Przygotowanie - Płaty ciasta z shiitake

1. Ciasto cienko rozwałkować i wyciąć krążki dowolnej wielkości. Zagotować je al dente w osolonej wodzie przez ok. 2 min.
2. W międzyczasie podsmażyć grzyby (niekrojone!) na oliwie. Na koniec doprawić do smaku solą i pieprzem.
3. Krążki zanurzać w roztopionym maśle i podawać z podsmażonymi grzybami.
4. Mąkę, jaja i semolinę wymieszać z ciepłą wodą i zagnieść na jednolite ciasto makaronowe.

Powodzenia życzy



**Andreas Kalsner & Josef Obkircher**

Rolnicy oferująca produkty wysokiej jakości marki „Roter Hahn”  
KIRNIG W ALDEIN

[www.roterhahn.it](http://www.roterhahn.it)