



Daragaluska 3

Hozzávalók:

25 g vaj,
1 db tojás,
3 ek. búzadara,
só, petrezselyem zöld



Elkészítés:

A puha vajat keverjük ki habosra. Tegyük hozzá az egész tojást, sót, apróra vágott petrezselymet és dolgozzuk össze 3 evőkanál búzadarával. A búzadarát apránként keverjük bele, és hagyjuk állni legalább 1 órát, hogy megdagadjon. Néha keverjük meg, majd egy kávéskanállal szaggassuk bele a forró levesbe. Lassan forralva főzzük kb. 15 percig, amíg megpuhul. Kóstoljuk meg, és ha kemény, főzzük még pár percig. A massa ne legyen túl lágy, mert akkor a galuska szétesik, de túl kemény se, mert akkor nem fő át. Szerintem a jó minőségű daragaluska, durumbúzából az igazi.

