

Frecatei pentru supa

Frecatei pentru supa

Ingrediente :

un ou mare, 130-150 g faina.

Preparare :

Se sparge oul si se bate bine cu furculita. Se amesteca cu aprox. 100 g faina, pentru a se obtine o coca care se framinta pe masa ca foaia de taitei, presarind mereu faina, pina cind nu se mai poate incorpora faina. Aluatul trebuie sa ramina tare, ca o minge. Se rade aluatul pe razatoarea mare. Se intind frecatei obtinuti, ca sa se usuce putin. Se adauga sub forma de ploaie in supa care clocoteste si se amesteca cu lingura, pentru a nu se lipi unii de altii. Se fierbe la foc mic inca 20 de minute, amestecind din cind in cind.