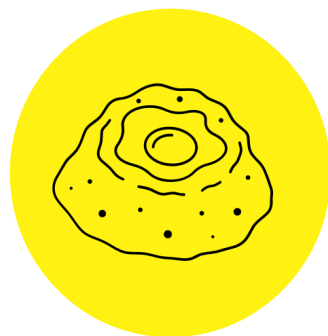


Pasta valmistamisjuhend

Sul läheb vaja: 1 muna M suuruses (1 koti kohta), taignarulli, 1 tl toiduõli, natuke jahu taigna rullimiseks, toidukilet.

1

Vala ühest kotist jahu kaussi või lauale nii, et tekiks väike mägi. Mäe keskele tee auk ja lisa sinna muna.



Ringjate liigutustega sega kahvliga muna jahuga nii, et igal ringil tõmbad natuke jahu munasegusse. Kui kahvliga segamine muutub raskeks, lisa 1 tl toiduõli ning alusta sõtkumist.

2

3

Sõtku järjepidevalt vajutades taignapalli peopesaga ja keerates ringiratast umbes 10 minutit kuni tainas enam käte külge kinni ei jää ja on sile ning ühtlane nagu piparkoogitainas. Kui tainas on väga kuiv ja ei hakka üheks tükiks kokku, siis tee käed vee all märjaks ja sõtku edasi.



20 min 4°C

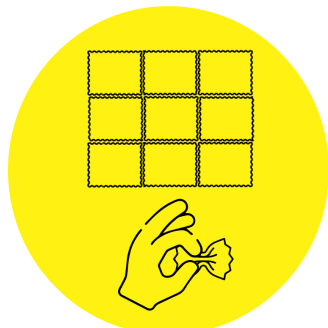
Paki taignapall tihedalt toidukile sisse (kuivamise vältimiseks) ja jäta 20-30 minutiks külmkappi puhkama.

4

EDASI →

5

Puista lauale jahu. Lõika (ära rebi) tainas pooleks ja rulli see taignarulliga imeõhukeks (õhemaks kui piparkoogitainas u 1 mm paksuseks). Teine pool mässi seniks toidukile sisse. Ära lase taignapallil kuivada, siis pole seda enam võimalik lahti rullida.

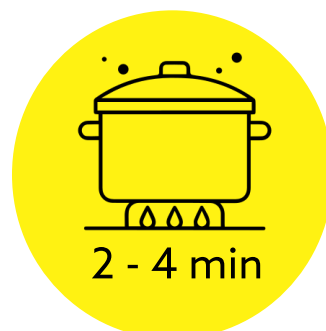


Võta pastarullik ja lõika taignasse laiupidi lõiked u 2 cm vahega ja ülevalt-alla lõiked u 4 cm vahedega. Tekkinud ristkülikud vajuta keskest lipsuks kokku. Tee sama teise taignapalli poolega.

6

7

Võta järgmine jahukott ja alusta algusest. Värskest valminud pasta võid kohe valmis keeta. Maitsesta vesi vähese soolaga ning vala pasta keevasse vette, keeda 2 kuni 4 minutit.



2 - 4 min

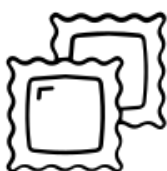


Juhul kui sa ei soovi valminud pastat kohe kasutada tuleb see sul sügavkülmutada. Kuid ära aseta värsket pastat üksteise peale, kuna nii vajub see üheks suureks klumbiks. Pane pasta sügavkülma nt jahusele taldrikule laiali laotatuna. Külmutatud pasta võid kohe keevasse vette lisada - ei ole vaja lasta sulada. Külmutatud pasta säilib u 1 kuu.

8



Lasagne



Ravioli



Maltagliati



Laius
Pappardelle 2 -3 cm
Tagliatelle 6 mm
Linguine 3 mm
Spaghetti 1 - 2 mm

Saad teha veel erinevaid pasta kujundeid või mõtle välja enda pastaliigi kuju.

Videojuhendi pasta tegemisest ja sõtkumisest leiad lastella.ee/video.

