

Iofcale

Ingrediente

1/2 kg faina

sare

3 oua

3 jumatati de coaja de ou cu apa

Preparare

Se cerne faina si se pune intr-un castron cu un praf de sare. Se spala ouale, se sparg peste faina, se adauga apoi trei jumatati de coaja de ou pline cu apa si se framanta un aluat tare. Se framanta un sfert de ora, in asa fel ca, atunci cand este gata, aluatul sa nu se lipeasca de planseta sau de mana. Se taie aluatul in mai multe parti, se intinde o foaie subtire pe o planseta de scandura geluita, se lasa sa se usuce un sfert de ora, dupa care se taie romburi cu latura de 3 cm si se lasa in continuare pe planseta. Cand s-au uscat se pun sa fiarba in apa care clocoteste, se amesteca usor in vasul cu apa, se scot dupa zece minute si se pregatesc.