

ZUPPE E MINESTRE

Salma

LUOGO: *Asia / Kazakistan*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 1 piala (ciotola) di farina
- 50g d'acqua o brodo
- 2 uova
- un pizzico di sale

PREPARAZIONE

1 L'impasto è fatto con la farina, le uova e l'acqua salata come per i noodles, l'impasto viene steso molto finemente e tagliato in piccoli quadratini da circa 20cm ciascuno (questi vengono chiamati salma).

Vengono bolliti in brodo, quindi vengono aggiunte le cipolle tagliate. I salma vengono conditi con sale e foglie di alloro.

Per essere serviti vengono cosparsi di verdure.