200 g mąki pszennej + dodatek na podsypanie
2 jajka (po około 60 g/szt.)
1 łyżka oliwy z oliwek

- do naczynia miksującego włożyć wszystkie składniki, wyrobić - 2 min, obr. Interwał
- z ciasta uformować kulę, zawinąć w folię spożywczą, włożyć na 15 min do lodówki
- stolnicę posypać mąką, cienko rozwałkować ciasto, podsypać mąką, pokroić wzdłuż a następnie w poprzek na małe kwadraciki, pozostawić aby przeschły

- gotować w osolonym wrzątku 5-6 min, odcedzić, przelać zimną wodą

Uwaga: aby makaron się nie sklejał do garnka można dodać łyżkę oliwy lub masła