

Паштровски макарули. На хрпи просијаног брашна направити удубљење руком, посолити, додати мало воде и замијесити. За време мијешења тијесто побрашњавити како се не би лијепило за радни сто или даску. Тијесто је готово када се почне одвајати од руку и радног стола и кад добије глатку површину. Не смије бити ни превише тврдо, ни превише мекано. Тијесто прекрити платненом салветом и оставити да одлежи пола сата. Затим специјалним иглама правити макаруле. Оставити их да се просуше. Кувати их у сланој води док не омекшају. Макаруле оциједити, сервирати у чинији, прелити их маслиновим уљем и посути сиром.