

Moji domaci rezanci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je

- **4 dl** glatkog brasna
- 2 cela jaja
- 2 žumanca
- **1-2 kašičice** vode
- **na vrh kašičice** soli

Priprema

U plicu široku posudu staviti brašno. U sredini brašna napraviti rupicu i staviti cela jaja, žumanca, so i vodu. Mešati prvo nožem pa nastaviti rukama, kada se smesa poveze prebaciti na dasku i nastaviti rukama mešiti uz dodavanje brašna po potrebi dok testo ne postane glatko i cvrsto. Podeliti na pet delova i oklagijom razvijati vrlo tanko i sacekati da se malo prosusi radi lakšeg rezanja. Razvijeno testo seci na trake pa urolati i seci tanko nožem ili u mašinici. Ostaviti da se osuši i spakovati u papirne kese ili plasticni sud.

Savet