Rezanci za supu



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10**jaja
- **1 kg**brašna
- **1 kašicica**soli
- **po želji šaka**sitno seckanog peršunovog lista

Priprema

Od gore navedenih sastojaka umesiti testo.

Testo iseci na šnite debljine oko 1 cm. Stavljati na pobrašnjenu tepsiju i od gore posoliti brašnom.

Uz pomoc mašine za razvijanje testa, istanjiti šnite na trake, s tim da tockic uz pomoc kog se podešava debljina, najpre podesite na br.7 i tako istanjite svo testo, pa opet sve trake na br. 5, pa br. 3 i ako želite baš tanke rezance, okrenite tockic na br. 1.

Trake testa ce svaki put biti sve duže, tako da je najbolje da ovo radite na stolu prekrivenim caršavom.

Trake ostaviti da se prosuše, toliko da se pri secenju ne lepe, a opet ne sme biti ni previše suve, jer ce se testo lomiti i necete uspeti napraviti rezance.

S vremena na vreme isecene rezance protresti viljuškom, da se ne bi zalepili tokom sušenja. I na kraju bi trebalo da ispadnu ovako.

Savet

Ukoliko vam se testo previše osuši ne paniite, ve nožem iseite popreko na tanke traice, koje posle iseete na flekice.