Nasuvo sa makom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** jaje
- **5 kašika**vode
- **12 kašika**brašna
- **250 g**maka
- **2 kesice**vanilin šecera
- **5 kašika**mleka
- **7 kašika**šecera

Priprema

Testo napravite tako što razbijete jaje i izmute sa vodom, potom se doda brašno i umesi tvre testo. Testo razviti na tanko, pa seci na trakice, potom svaku traku seci na rezance. Ostavite ih da odstoje oko 30 minuta. Skuvati rezance u kipucoj vodi.

Dok se rezanci kuvaju, mak sjediniti sa 7 kašika šecera i vanilin šecerom, zatim preliti sa mlakim mlekom i izmešati.

Skuvane rezance procediti i staviti u posudu. Sjedinite sa izmešanim makom i poslužite.

Savet