

Domaci rezanci



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1jaje**
- **1 kašikavode**
- **100 gbrašna**
- **1 prstohvatsoli**

Priprema

U odgovarajuću posudu usuti brašno, dodati jaje, vodu, posoliti te zamesiti tvre testo. Ostaviti da odstoji pola sata.

Oklagijom testo razviti u tanku koru i ostaviti da se prosuši.

Nakon pola sata koru urolati, iseci na dva dela pa svaki deo iseci nožem na tanke rezance.

Rezance poreati na pek-papir i ostaviti da se prosuše pa zakuvati u supu.

Savet

Staviti hladnu vodu, a koliinu brašna odredite prilikom mešenja, bitno je da testo bude tvre. Ako imate mašinu rezanci će biti tanji, ja sam nožem sekla pa nisu bas tanki, što ne menja ukus, veoma su lepi. Ako imate domaća jaja bie još ukusniji i imaju lepu, žutu boju (ja sam od domaćeg jajeta zamesila).