

Domaci rezanci (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za rezance:

- 4 jajeta
- **oko 400 g** brašna
- 1/2 kašičice soli

Priprema

Jaja izmutiti viljuskom, dodati so i brašno i zamesiti tvrdo testo, ali ne jako tvrdo jer treba da ga razvijete oklagijom. Testo uglavnom ne sme da se lepi.

Dobro pobrašnaviti sto i razvijati testo oklagijom i svo vreme posipati brašnom. Testo mora da bude jako tanko, rastanjite što tanje možete. Ostaviti 10-ak minuta da se prosuši na stolu. Seci na lente širine oko 5 cm.

Staviti lente preko stoljnjaka da se suse oko 10 minuta. Provlaciti kroz mašinu samo da se rastanje, pa onda kroz deo za rezance. Rezance odmah stavljati na cistu krpu na vecu tacnu. Potrebo je da se suše 2-3 sata. Kada su potpuno osušeni možete ih umotati u krpu i staviti u kutiju.

Savet

Ovo testo možete koristiti i za lazanje, široke rezance...