Domaci bakini rezanci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je

- **1**jaje
- **100 g**brašna
- **u prste**malo soli

Priprema

U sud za mešenje umutiti jedno jaje dodati malo soli i 100 g brašna. Testo dobro izraditi i razviti oklagijom što tanju koru. Urolovati koru oko oklagije i tako je ostaviti da odstoji 10 minuta. Tako namotanu koru preseci na pola. Uz pomoc oklagije (da posluži kao merac) seci što tanje lentice. Rezanci su sremni za supu. Ako želite da sacuvate rezance dobro ih osušite 3-4 sata na toplom mestu i ostavite u papirnoj kesi. Ovako pripremljeni rezanci mogu da se koriste kao zamena za testeninu iz prodavnice. Prednost domacih rezanaca je što se ne raspadaju prilikom kuvanja i podgrevanja a i ukusniji su moja baka ih je zvala "Tarana".

Savet