

Domaca testenina



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1jaje
- 1/2 kašičicesoli
- brašno

Priprema

U posudu staviti jaje i dodati so. Sa brašnom zamesiti tvrže testo (ne dodavati nikakvu tecnost). Dobijenu jufku razviti u što veci krug, da bi kora bila što tanja. Ostaviti koru, na stolnjaku, da se suši, oko 15 - 20 minuta.

Prosušenu koru uviti na oklagiju, pa je raseci po sredini, kao na slici.

Skloniti oklagiju, oba testa spojiti (prebaciti jedno preko drugog) i podeliti na pola. Od svake polovine uviti, što cvrce, rolate.

Rolatic staviti na dasku za secenje i oštrim nožem seci što tanje krugove. Isecene rezance rukom rastresite i ostaviti, na stolnjaku, da se osuše. Isto uraditi i sa drugim delom testa.

Osušenu testeninu upotrebiti da se zacini supa, a ostatak staviti u kesu i ostaviti u frižider, do sledece upotrebe.

Savet