

Nasuvo sa makom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1 jaje
- 5 kašikavode
- 12 kašikabrašna
- 250 gmaka
- 2 kesicevanilin šecera
- 5 kašikamleka
- 7 kašikašecera

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 kipućoj 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