

Špecle



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**brašna
- **4**jajeta
- **40 g**putera
- so
- **150 ml**vode
- orašcic u prahu

Priprema

Sve sastojke dobro izmešamo (osim putera). Testo je žitko. Ostavimo da odmori oko 10 minuta. U velikom loncu sipamo vodu i so. Pravimo špecle prema gornjem opisu i kad voda prokuva sipamo u vodu. im isplivaju na površinu, vadimo ih iz vode i sipamo u tiganj, u kom smo prethodno istopili puter. Vecinom se služe uz dodatak jelima sa dosta sosa, mi smo je jeli sa ribom.

A majstorica je bila moja devojcica.

Savet

Ovo je u Nemakoj najpopularnija testenina. Zaista se brzo i lako pravi. Ovde je moja devojica bila majstorica. Ako nemate ovo specijalno rende za špecle, možete tanko razvui testo na dasci za seenje, pa nožem *rendate * sasvim tanko ubacujui u vodu koja vri.