

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
- orašćic 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 devojcica 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.