

Domaci rezanci



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1jaje
- 1 kašikavode
- 100 gbrašna
- 1 prstohvatsoli

Priprema

U odgovarajucu posudu usuti brašno, dodati jaje, vodu, posoliti te zamesiti tvre testo. Ostaviti da odstoji pola sata.

Oklagijom testo razviti u tanku koru i ostaviti da se prosuši.

Nakon pola sata koru urolati, iseci na dva dela pa svaki deo iseci nožem na tanke rezance.

Rezance poreati na pek-papir i ostaviti da se prosuše pa zakuvati u supu.

Savet

Staviti hladnu vodu, a koliinu brašna odrediete prilikom mešenja, bitno je da testo bude tvre. Ako imate mašinu rezanci e biti tanji, ja sam nožem sekla pa nisu bas tanki, što ne menja ukus, veoma su lepi. Ako imate domaa jaja bie još ukusniji i imae lepu, žutu boju (ja sam od domaeg jajeta zamesila).