

Domaci rezanci (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 jaje
- 100 g brašna
- prstohvat soli

Priprema

Mera za jaje srednje velicine je oko 100 g brašna i malo soli. Kada radim domace rezance obicno koristim 3-4 jajeta, pa napravim široke rezance i tanke za supu, a kada mi treba testo za lasanju onda povecam na 5-6 jaja.

U posudu sipati brašno, dodati prstohvat soli i jaja, pa zamesiti testo. Zatim prebaciti na radnu površinu i dobro umesiti sve dok ne postane glatko. Umotati u providnu foliju i staviti u frižider na sat vremena. Nakon toga oklagijom razviti testo što je tanje moguće, pa seci na trake. Svaku traku istanjiti na mašini kroz valjak, pa slagati na stolnjak. Ostaviti da se trake prosuše, zavisi od vlažnosti vazduha prostorije, ali ne treba cekati previše, inace ce da puca. Prosušene trake puštati na valjak za željene rezance, deblje ili šire. Za lasanje trake iseci na jednake delove. Rezanci mogu odmah da se koriste, a potrebno ih je ostaviti dan-dva da se suše na vazduhu i u papirnoj kesi ili kartonskoj kutiji mogu da stoje baš dugo.

Savet