

Domaca testenina (2)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- 2 jajeta
- **1 kašičica** soli
- **220 ml** vode

Priprema

Umesiti glatko testo od brašna, jaja, vode i soli.

Podelite testo na 4 dela i formirajte jufkice, ostavite ih da odstoje 15 minuta.

Rastanjite jufkicu oklagijom, najtanje što možete. I secite na trakice dužine 4-5 cm, širine 3-4mm.

Uzmite iglicu za štrikanje i motajte trakicu testa oko nje. Svucite testo sa iglice i ostavite da se suši. Ponavljajte postupak dok se testo ne utroši.

Testo možete seci i na trakice i tako ostaviti da se suši pa posle koristiti.

Savet

Kuvanu domau testeninu poslužiti prelivenu maslinovim uljem i bogato posutu fetom ili ovijim sirom. To vam

je moj predlog, a vi je možete služiti sa svim i svaim, u vidu predjela, salate ili glavnog jela. Prijatno.