

Testenina sa šparglom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100** gsvežih špargli
- **1**jaje
- **250** gintegralnog brašna

Priprema

Špargle kratko obarite, ocedite ih i pustite da se ohlade. Ohladjene špargle stavite u blender sa jajetom i umutite.

Dobijenu masu sipajte u posudu u kojoj cete mesiti testo. Dodajte brašno i zamesite testo.

Testo prekriti folijom i ostavite da odmara 1/2 sata. Nakon tog vremena oklagijom razvijte testo, što tanje možete. Možete testo pustiti i kroz mašinicu za testeninu. Ja sam ovog puta razvijala oklagijom.

Testo secite po želji. Dobijene oblike i trakice osušite kako Vam mogućnosti dozvoljavaju, mašnice.

ili spirale.

Pripremite ih na uobicajeni nacin. Kuvajte u malo posoljenoj vodi desetak minuta. ocedite i poslužite uz preliv po želji.

Savet