

Domaci rezanci



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Tijesto:

- **4 dl** glatkog brašna
- 2 cijela jajeta
- 2 žumanjka
- **1 kašika** hladne vode
- **prstohvat** soli

i još:

- **po potrebi** brašna

Priprema

U posudu staviti brašno. Dodati jaja, žumanjke, so i vodu.

Zamijesiti tijesto. Zatim, tijesto prebaciti na pobrašnjenu radnu plohu, pa nastaviti mijesiti. Po potrebi dodavati brašno, tek da se tijesto ne lijepi. Tijesto treba biti glatko i cvrsto. Podijeliti tijesto na tri dijela.

Razvaljati tijesto jako tanko (ako imate mašinu za rezance - posao će vam biti uveliko olakšan, ako ne - onda oklagijom)!

Razvaljano tijesto rezati na trake željene dužine, pa na rezance. Ukoliko nemate mašinu za rezance, trake ostavite da se malo prosuše (radi lakšeg rezanja), zarolajte, pa oštrim nožem režite.

Rezance ostavite da se dobro prosuše, pa spremite u plasticne posude sa poklopcem.

Savet