

## **Domaca testenina (3)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **3jajeta**
- **3 polovine ljske od jajetavode**
- **350-400 gbrašna**
- **malosoli**

### **Priprema**

Viljuskom umtitia jaja, so i vodu. i dodavati brašna da se dobje testo ni previše tvrdo ni previše mekano.

Testo ostaviti da odmori bar 15ak minuta. Nakon toga ga razvuci na debljinu od 1 do 2 mm. i tako ostaviti da se suši pola sata, može i duže.

Nakon toga testo posuti brašnom i uviti u rolat.

Rolat seci na trake željene debljine. Trake razmotati u rezance. Kuvati u kljucaloj vodi i poslužiti u neki sos za testeninu.

### **Savet**