

Domaca testenina (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- 3 jajeta
- 3 polovine ljuske od jajetavode
- 350-400 g brašna
- malosoli

Priprema

Viljuskom umititia 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 ključaloj vodi i poslužiti u neki sos za testeninu.

Savet