Domaca testenina sa makom

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**mekog brašna T-400
- **2**jajeta
- **80 ml**vode
- prstohvat soli

Ostalo:

- **200 g**mlevenog maka
- **1 kašicica**cimeta
- **1/4 kašicice**izrendanog muskatnog orašcica
- **50-100 g**šecera u prahu (zavisi koliko ko voli slatko)

Priprema

Recept je krajnje jednostavan, osim ako sami ne pravite testeninu. Ukus domace testenine nema premca, ali kada ste u žurbi ili nemate prostora da sami mesite i razvlacite testo, i kupovno je dovoljno dobro.

Prvo pripremiti testeninu (možete kupiti i gotovu, široku, testeninu, ali sa domacom ukus je vrhunski!): U vanglicu staviti brašno, dodati jaja, prsohvat soli i sa vodom zamesiti testo. Testo dobro umesiti, uz dodavanje najviše jedne kašike brašna. Umešeno testo formirati u oblik lopte, prekriti vanglicu providnom folijom i ostaviti da odmara 30 minuta. Zatim, testo prebaciti na pobrašnjenu radnu podlogu i razviti ga u što veci pravougaonik, debljine 2mm. Razvijeno testo iseci uzdužno na pola, pa svaku polovinu iseci na trake širine 2cm.

Ostaviti testo da se prosuši (ja sam ga ostavila 1 sat).

Mak staviti u odgovarajucu posudu i dodati mu cimet, orašcic i šecer u prahu. Ja sam mak kupila vec zaslaen, pa mi je trebalo samo 50g, a vi dodajte po vašem ukusu.

U vecu dublju posudu (4-5l) sipati vodu, dodati pola kašicice soli i staviti da provri. U provrelu vodu ubaciti prosušenu testeninu. Kada testenina ispliva na površinu kuvati je još 1-2 minuta. Gotovu testeninu skloniti sa šporeta i odmah dodati jednu cašu (oko 300 ml) hladne vode. To ce spreciti da se testenina "slepi" i necete morati da dodajete ulje. Procediti testeninu.

U vecu posudu staviti pola kolicine testenine, posuti je sa polovinom pripremljenog maka i pomocu dve kašike izmešati. Dodati ostatak testenine i ostatak maka. Promešati i poslužiti toplo (veoma je ukusna i kada se ohladi).

Savet