

## **Domaca testenina \*Flekice\***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5** jaja srednje velicine
- **500** gbrašna tp-400 oštro

### **Priprema**

Brašno prosejemo u sredinu napravimo udubljenje i ubacimo jaja, polagano umesimo testo.

Od dobijenog testa formiramo valjak malo ga pospemo sa brašnom i ostavimo da miruje 15 minuta.

Valjak secemo na kriške i vaki komad testa valjamo u brašno i raztanjimo dlanovima.

Testo raztanjujemo na mašini od najmanjeg stepema ka najvećoj da bi dobili tanko testo skoro prozirno. Ko nema mainu može raditi i oklagijom.

Raširimo na caršav da se prosuši.

Secemo nožem prvo na trakice pa na kockice.

Dobijene flekice sušimo raširene na caršavu barem 24h i spakujemo u platnenu vrećic do korišćenja.

## **Savet**

Supa sa domaom testeninom je uvek odlina.