

Domaca testenina cige *csiga tészta*



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja domaca
- **500 g**brašna T-400 oštro

Priprema

Brašno prosejemo u sredini napravimo udubljenje i ulupamo jaja. Rukama polako mešamo, a zatim umesimo testo ako je potrebno dodamo još malo brašna (zavisi od velicine jaja).

Dobijeno testo formiramo u obliku valjka i pospemo brašnom ostavimo. Da miruje 30 minuta.

Isecemo na komade svaki komad testa uronimo u brašno i vrhovima prstiju raztanjimo krenuci od sredine ka spolja.

Zatim na mašini za raztanjivanje testa rastanjimo skroz do najtanjeg.

Na kratko ostavimo da se prosuši ba stolnjaku (ali ne dugo da se ne presuši jer je posle nemoguće uvijati).

Testo na dasci isecemo na kockice 1×1 cm i krecemo sa motanjem cige svaku kockicu jednu stavimo na izrezbarenu dašcicu koja se zove (borda) i štapicem koji se zove (oršo) laganim pokretima urolamo i skinemo sa štapa svaka kockica se mota na isti nacin.

Savet

Od ovako spremljene testenine su kuva supa koja je poznata kod Madjara u mom kraju. Supu sa igama služe po svadbama, proslavama i za sveane prilike. Kada se sprema za svadbu okupe se žene i uz druženje priu i poneki tra motaju pošto zahteva dosta vremena. Supa sa ovom testeninom je posebnog ukusa u koje je uloženo mnogo truda.