

Domaci rezanci



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** brašna
- **2** jajeta
- **2** prstohvata soli
- **1/2 dl** vode

Priprema

U ciniju sipati prosejano brašno, so, jaja i mesiti rukama. Polako, po potrebi dodavati vodu. Možda neće zrebat i sva voda, sve zavisi od veličine jaja i brašna koliko će upijati vodu. Uglavnom treba da se dobije tvrde testo.

Zamotati ga u plasticnu foliju i ostaviti pola sata da odmara.

Testo možete razvaljati oklagijom da bude sasvim tanko ili pomoću mašine za testo. U tom slučaju iseci ga na manje delove.

Svaki deo na brašnu malo razvuci, dobro ga utapkati u brašno pa provlaciti kroz mašinu.

Trake sabijati u tri četiri sloja pa ih opet provlaciti kroz mašinu. Ponavljati dok trake ne budu sasvim glatke. Debljini podešavati (od 1-7) u zavisnosti koju testeninu pravite. Stalno ih treba umakati u brašno.

Isecenu testeninu staviti na stolnjak da se dobro osuši na vazduhum. Možete je koristiti odmah ili sasvim osušenu spakovati u papirnu kesu za neki drugi put.

Savet

Domau testeninu raznih vrsta nije teško napraviti. Vazno je postovati razmeru na 100g brašna treba staviti jedno jaje.