

Zelene domace taljatele



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** brašna
- 2 jajeta
- **2 prstohvata** soli
- **5 briketas** spanaca (ili svež blansirani spanac)

Priprema

U ciniju sa prosejanim brašnom i solju dodati jaja i izblendiran spanac. Ako se koristi svež dobro ga ocediti pre dodavanja u brašno.

Zamesiti testo i samo ako je potrebno dodavati po kašiku vode dok se ne umesi cvrsto testo. Dodavanje vode zavisi od toga koliko spanac ima vode u sebi.

Zamotati testo u najlon foliju i ostaviti ga pola sata da odmara.

Onda ga ili sasvim tanlo razvuci oklagijom ili uz pomoc mašinice za testo. Postupak je isti kao i kod obicne testenine (objašnjeno u prethodnom receptu za domacu testeninu).

Mogu se iseci kratki rezanci.

Ili se mogu iseci taljatele. Kako mi dodatak na mašinici za taljatele nedostaje skla sam ih nožem na dasci.

Isecenu testeninu rasporediti na stolnjaku i sušiti na vazduhu. Dalje postupati kao sa domacom testenin u prethodnom receptu.

Savet

Domae zelene taljatele takoe nije teško napraviti, a vrlo lepo izgledaju u tanjiru i veoma su ukusne.