

## *Rezanci za supu*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 150g brašna
- 1 jaje
- malo soli

### **Priprema**

Na dasku za mešanje staviti brašno. Na sredini napraviti udubljenje u koje treba staviti jedno razbijeno jaje, kašiku hladne vode i malo soli, pa rukom zamesiti tvrdo testo. Od testa napraviti jufku i staviti da odstoji desetak minuta. Potom oklagijom razviti testo što tanje i ostaviti da se prosuši. Za pravljenje rezanaca treba pripremiti potrebnu količinu brašna za posipanje daske i jufke. Kora se oklagijom razvija pocinjući od donje ivice. Testo lako rukama razvlacti dužinom cele oklagije.

Prosušeno testo previti na pola, zaviti u rolnu, pa oštrim nožem seci tanke rezance. Rasprostrti rezance na čist stolnjak i ostaviti da se dobro prosuše.

Od istih kora seku se širi rezanci i flekice. Flekice se seku na kvadrate od jednog centimetra.