

Domaci bakini rezanci



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je

- **1jaje**
- **100 gbrašna**
- **u prstemalo soli**

Priprema

U sud za mešenje umutiti jedno jaje dodati malo soli i 100 g brašna. Testo dobro izraditi i razviti oklagijom što tanju koru. Urolovari koru oko oklagije i tako je ostaviti da odstoji 10 minuta. Tako namotanu koru preseći na pola. Uz pomoć oklagije (da posluži kao merac) seci što tanje lenticice. Rezanci su sremni za supu. Ako želite da sacuvate rezance dobro ih osušite 3-4 sata na toplo mesto i ostavite u papirnoj kesi. Ovako pripremljeni rezanci mogu da se koriste kao zamena za testeninu iz prodavnice. Prednost domaćih rezanaca je što se ne raspadaju prilikom kuvanja i podgrevanja a i ukusniji su moja baka ih je zvala "Tarana".

Savet