

Domaci rezanci sa makom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- 3 jajeta
- **po potrebi** brašno

Za fil:

- **200 g** mlevenog maka
- **po ukusu** šećer

Priprema

U posudu za mešenje testa razbiti jaja pa postepeno dodavati brašno i umesiti testo. Testo treba da bude tvrdo. Oblikovati lopticu i ostaviti da odstoji desetak minuta.

Radnu površinu posuti brašnom pa oklagijom razvuci testo debljine 2-3 mm i iseci trake.

Od traka iseci rezance pa ih prebaciti na krpu da se malo "suše"...

U dublju šerpu sipati vodu, dodati par kapi ulja i staviti da se kuva. Kad provri ubaciti rezance da se kuvaju uz povremeno mešanje. Kad su gotovi rezanci (probati), procediti ih i isprati pod mlazom hladne vode.

Na dno šerpe sipati malo ulja pa ga zagrijati. Dodati proceene i isprane rezance, kao i mleveni mak koji je prethodno pomešan sa šećerom (kolicina po ukusu). Sve zajedno promešati i služiti...

Savet