



Babičini rezanci

Sestavine:

- 10 jajce
- 1 kg moke

Priprava:

Moko presejemo v posodo, na sredini naredimo jamico in vanjo ubijemo jajca. Nato z vilicami jajca razžvrkljamo, počasi mešamo in od strani dodajamo moko.

Ko smo vdelali vso moko, testo prestavimo na pult, kjer ga bomo gnetli tako dolgo, da bo postalo gladko, prožno in se bo svetilo. Ko testo dobi potrebno strukturo, ga oblikujemo v štruco in ga v PVC foliji položimo za 30 minut v hladilnik. Po 30-minutnem "počivanju" štruco razrežemo na približno 1 cm debele rezine.

Vsak kos testa malo pomokamo in ga s strojčkom zvaljamo. Če strojčka nimamo ali imamo raje ročno valjane rezance, potem testo zvaljamo z valjarjem.

Zvaljane kose testa pustimo, da se nekoliko posušijo.

Nato testo zrežemo na rezance. Rezance lahko režemo s strojčkom ali pa kar ročno.

Če bomo rezance uporabili takoj, jih lahko kar zakuhamo. Če jih bomo uporabili kdaj drugič, jih dobro posušimo, nato pa jih hranimo v papirnati vreči ali v vreči iz platna.

Dober tek!