



JERNEJ KITCHEN

JAJČNI REZANCI

Shranimo jih v zaprti posodi do dva meseca ali pa jih sveže takoj skuhamo. Domače, preprosto in ugodno.

ZA 8 OSEB
PRIPRAVA: 60 MINUT

JAJČNI REZANCI

10 g sode bikarbone

500 g gladke bele moke, tip 500

200 ml mlačne vode

1 jajce

50 g riževe moke

TOOLS AND EQUIPEMENT

ponev

valjar

skleda

strojček za testenine (poljubno)

krpa

PREPRAŽIMO SODO BIKARBONO

V ponev damo sodo bikarbono in jo 15 minut na nizkem ognju pražimo ali pa jo postavimo v pečico za 1 uro na 120 °C.

NASVET

Soda bikarbona bo spremenila strukturo in na ta način bodo rezanci značilno gumijasti.

ZGNETEMO

V skledi premešamo sodo bikarbono, moko, mlačno vodo in jajce. Dobro zgnetemo. V kolikor bomo gnetli z rokami, gnetemo 15 minut, v kolikor pa gnetemo s kuhinjskim robotom pa gnetemo 5 minut. Testo mora biti gladko in prožno.

TESTO RAZVALJAMO

Testo razvaljamo na pravokotnik debeline 2 cm. Tega pa zavijemo v živsko folijo in postavimo v hladilnik za vsaj 30 minut.

OBLIKUJEMO REZANCE

Testo razvaljamo na pomokani površini. Če imamo strojček za testenine, testo razdelimo na 4 dele. Vsak del posebej razvaljamo s strojčkom do četrte stopnje (od šestih), oziroma da dobimo debelino 1 - 2 mm, nato rezance narežemo na približno 1 mm širine. Rezance povaljamo v riževi moki, jih dobro otresemo moke ter jih oblikujemo v gnezdeca.

SHRANJEVANJE

Sveže rezance lahko takoj skuhamo. Kuhamo jih v soljenem krogu 40 - 60 sekund. V kolikor pa jih bomo shranili, jih pustimo sušiti 3 - 5 dni pokrite na sobni temperaturi. Suhe shranimo v zaprti posodi do 2 meseca.