



Levestészta készítése



Hozzávalók:

25 dkg liszt

1 v. 2 tojás

1 csipetnyi só

1 dl langyos víz

Jól összekeverjük a lisztet a tojással, csipetnyi sóval és langyos vízzel. Tészta állagúvá kell gyúrni, könnyű és ruganyos legyen. Ne ragadjon! Ha ragadna, akkor még egy kis lisztet kell hozzáadni.

Kerekded zsömleformákra szedjük, majd ezeket egyenként jó vékonyra gyúrjuk egy sodrófa segítségével. Miközben nyújtjuk kis lisztet teszünk még rá.

Ezután hagyjuk száradni kb. 1-2 óráig, majd vékony szálakra vágjuk össze. Lobogó, sós vízben kifőzhetjük. Addig főzzük míg a levestészták a felszínre nem jönnek. A megfőtt tésztát langyos víz alatt leszűrjük.

A felesleget ne dobjuk ki a szárasztészta sokáig eláll egy lezárt fedelű üvegben.

[További receptek](#)