

## Přílohy – těstoviny – REZANCI, PLJUKANCI, LAZANJE, POSUTICE, FUŽI

- 1) rezanci – široké nudle
- 2) lazanje za juhu – nudle do polévek
- 3) lazanje za maneštru – nudle do maneštry
- 4) posutice – fleky
- 5) pljukanci (makaruni, žbiriči) – vřetena
- 6) fuži

prilozi od tijesta - těstoviny



Pro 4 osoby  
Doba přípravy 45 minut

400 g mouky  
2 vejce, 20 g soli

Příprava těsta

Vodu přivedeme k varu. Mouku prosijeme a uděláme z ní hromádku s důlkem uprostřed. Přidáme sůl, olej, doléváme vařící vodou a mícháme dřevěnou vařečkou. Když se masa spojí pokračujeme v hnětení těsta rukama, dokud těsto nebude kompaktní.

### **REZANCI – ŠIROKÉ NUDLE**

Těsto rozválíme a nařežeme na pásy cca 10 cm široké. Tyto pásy složíme na sebe a z nich nařežeme nudle široké 1-2 cm. Používají se jako příloha k masům.

### **LAZANJE ZA JUHU – POLÉVKOVÉ NUDLE**

Rozválené těsto svineme a nožem nařežeme tenké nudle

### **LAZANJE(GUMOLJE) ZA MANEŠTRU – NUDLE DO MANEŠTRY**

Postup je stejný jako u širokých nudlí, pouze šířka nudlí je cca 0,5 cm.

### **POSUTICE – FLEKY**

Těsto rozválíme a nařežeme na čtverce 4 x 4 cm a dáme na 10 minut vařit do osolené vody.

### **FUŽI**

Těsto rozválíme a nařežeme na čtverce 4 x 4 cm. Fuži připravíme tak, že dva protilehlé rohy přehneme ke středu a stlačením spojíme. V některých oblastech se k tomuto účelu používá kulatá tyčinka (tužka), s jejíž pomocí se čtverec těsta svine do trubičky a tyčinka vyjme.

Vaříme v osolené vodě cca 10 minut, scedíme a přelijeme olivovým olejem.

### **BLATNI FUŽI - TMAVÉ FUŽI**

Do těsta se přidává vepřová krev (2dcl), připravuje se v době zabíjaček, používá se jako příloha ke gulášům a vepřovému žgvacetu<sup>2)</sup>.