

Taitei

Ingrediente

*1/2 kg faina
3 oua
sare
1/2 pahar de apa*

Preparare

Se cerne faina si se pune in mijlocul unei plansete, se spala ouale si se sparg peste faina, se aduna cu mana faina spre mijloc si se amesteca, dupa care se pune apa si sarea. Se framanta un aluat vartos, care se desprinde usor de pe mana atunci cand este gata. Se presara planseta cu faina, se desparte aluatul in mai multe parti si din fiecare parte se intinde o foaie subtire. Foaia de aluat se presara cu faina, apoi se taie cu un cutit ascutit si trecut prin flacara, bucati subtiri de 1/4 cm, lungi de 3-4 cm. Taitei se lasa sa se usuce pe planseta, apoi se pot pastra in pungi de hartie sau de panza.