



**Hozzávalók:**

1 kg finomliszt (részben vagy egészben Graham-liszt is lehet), 1 kiskanál só, 8 tojás, 8-10 evőkanál hideg víz, 2-3 evőkanál olaj

**a nyújtáshoz:**

4-5 evőkanál finomliszt

1. A lisztet egy tálba tesszük, a sóval összekeverjük, majd a tojásokat hozzáadjuk. Jó alaposan gyúrni kezdjük, közben apránként annyi vizet adunk hozzá, amennyit felvesz, ez a tojás nagyságától és a liszt minőségétől függ. Akkor jó, ha 5-6 percnyi gyúrás után sima, egyenletes tésztát kapunk.
2. Ezt 4-5 részre osztjuk, egyenként meggömbölygetjük, és 10 percre félrerakjuk úgy, hogy tetejüket egy kevés olajjal megkenjük, nehogy kiszáradjanak.
3. Ezután lisztezett gyúrolapon egyenként kb. 2 milliméter vékonyságú kerek lappá nyújtjuk. Újabb 10 percig szikkadni hagyjuk, majd a meglisztezett sodrófára tekerjük, és hosszában elvágjuk.
4. Az így kapott tésztafalagokat enyhén meglisztezve egymásra fektetjük, és jó éles, lisztbe mártott késsel földaraboljuk. Meglisztezett abroszon szétterítjük, szikkadni hagyjuk.
5. A cérnametélthez a tésztafalagokat a lehető legvékonyabban fölcsíkozzuk. A szélesmetélthez a tésztafalagokat kb. 1 centi vastagon fölcsíkozzuk.
6. A kiskockához a tésztafalagokat először 0,5 centi széles csíkokra vágjuk, majd ezeket ugyanilyen szélesen fölaprítjuk. A nagykocka ugyanúgy készül, mint a kiskocka, de nagyobbra, 2 centisre kell vágni.
7. Ha csuszatésztát készítünk, akkor nem kell a tésztát sodrófára tekerni, és fölcsíkozni, elég nagyobb darabokra tördelni. Az így elkészített tésztát egy kevés liszttel összeforgatjuk, nehogy összeragadjanak, majd tiszta konyharuhán vagy abroszon 3-4 órán át szikkadni hagyjuk. A jól megszikkasztott tészta fémdobozokban kb. 2 hónapig eláll.

kb. 8 főre

Elkészítési idő: 1 óra + szikkasztás

10 dkg: 390 kcal • fehérje: 17,0 gramm • zsír: 5,0 gramm • szénhidrát: 69,2 gramm • rost:  
0,5 gramm • koleszterin: 137 milligramm