**Domaće špecle**

[](https://recepti-api.index.hr/img/preview/large/recipe/4b1d7798-02d9-43c7-ac20-8a4c93ec24fa/shutterstock_1056713384.jpg)

**Sastojci**

500 g oštrog brašna

5 jaja

250 ml vode

1 žličica soli

200 g oštrog brašna

2 jaja

100 ml vode

1/2 žličice soli

**Priprema**

**Pripremite tijesto**

Umutite jaja sa soli i polovicom vode. Potom polako dodajte brašno i miješajte te dodajte vode po potrebi.

Ako nemate posebnu spravicu za izradu špecli možete ih napraviti i kroz cijedilo sa širokim rupama. Pomoći vam može i preša za krumpir, a u tom slučaju tijesto mora biti malo gušće.

**Skuhajte špecle**

U dosta posoljene vode kuhajte špecle dok ne isplivaju na površinu, za to će vam biti potrebno svega par minuta. Ocijedite ih i poslužite uz mesne umake, a možete ih staviti u variva i paprikaše.