Vlasové nudle

Kategorie: Polévky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- hrubá mouka 120 g
- voda 2 lžíce
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hrubou mouku, celé vejce a vodu vypracujeme v tuhé těsto. Pod zahřátým hrncem necháme těsto odležet 15 minut.

Poté těsto vyválíme na pomoučněném vále v průsvitné pláty, které necháme pod utěrkou oschnout. Pozor, nepřesušit!

Pak už jen těsto nakrájíme ostrým nožem do podoby vlasových nudlí.

Vlasové nudle zavaříme do polévky nebo samostatně do vroucí osolené vody.