

Domácí polévkové nudle s překvapením uvnitř

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mouka hladká 150 g
- mouka hladká 1 hrnek
- vejce 1 ks
- houby sušené 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na vál nasypeme mouku, uděláme v ní důlek a vklepneme do něj vejce. Přidáme houby rozkrájené na malé kousky, osolíme a opepříme. Vidličkou a potom ručně zpracujeme těsto.

Až je těsto hladké, rozdělíme je na dva bochánky. Každý rozválíme na plát silný asi 1 mm. Necháme proschnout na utěrce 1 až 2 hodiny podle teploty a vlhkosti okolí. Pláty rozkrájíme na co nejtenčí nudle. Můžeme je ihned použít do polévky a zavařit.

Poznámka:

Zbytek nudlí, které hned nepotřebuješ, ulož do uzavřené, nejlépe skleněné nádoby. Máš je

připravené napříště.