

Nudle do polévky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- hladká mouka 100 g
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mouku prosejeme, přidáme vejce a vodu a uděláme těsto. Těsto tence vyválíme a necháme oschnout. Osolenou vodu uvedeme do varu. Těsto překrojíme na polovinu, svineme do válečku a ostrým nožem krájíme na nudličky. Hotové rozsypeme po vále, aby proschly. Nudle vkládáme do vařící osolené vody a když vyplavou na vrch, scedíme je. Prolijeme je studenou vodou, vložíme do polévkové misky a ihned zalijeme částí polévky.

Jsou-li nudle určeny do zahuštěných polévek, vaříme je rovnou v polévce.

Přidat k oblíbeným [Tisknout recept](#) [Kalorická kalkulačka](#)