

Domácí nudle s mákem II

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hladká mouka 500 g
- máslo 80 g
- cukr moučka 6 lžíce
- mák 6 lžíce
- vejce 5 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Na vál nasypeme hladkou mouku, doprostřed uděláme důlek, rozklepeneme do něj vejce, osolíme a nejdříve vidličkou promícháme
2. Těsto pak zpracováváme rukama, dlouho a pečlivě, pokud je potřeba přidáme trochu vody, ale těsto musí zůstat přiměřeně tuhé, nakonec ho zabalíme do alobalu a necháme 30 minut odpočívat
3. Odpočinuté těsto rozválíme (začínáme od středu do krajů) na velmi tenkou placku asi milimetr silnou, potom placku přehneme z každé strany do středu, obě poloviny pak znovu přeložíme do středu a nakonec na sebe naložíme obě poloviny
4. Ostrým nožem nakrájíme asi centimetrové pruhy, necháme je trochu oschnout a pak uvaříme ve vroucí osolené vodě doměkka

5. Rozdělíme na talíře, posypeme mákem smíchaným s moučkovým cukrem a polijeme rozpuštěným máslem.