

Drobení do polévky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 1 ks
- mouka hrubá 150 g
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na vále z mouky vytvoříme hromádku s důlkem, do kterého rozklepneme vejce. Osolíme a nožem zapracujeme vajíčko, aby neutíkalo po vále. Zpracujeme těsto (dle potřeby přidáme mouku nebo vodu), které se nesmí lepit, drobit, nemělo by být moc tuhé.

Na hrubém struhadle těsto nastrouháme po celém vále. Polovinu zavaříme do vývaru a druhou polovinu necháme dva až čtyři dny usušit, nejlépe na suchém a teplém místě. Dobře proschlé strouhání vydrží v uzavřené nádobě dlouho. Čerstvé necháváme v polévce vařit asi pět minut.