

Domácí nudlovka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hrubá mouka 175 g
- Vejce, prošlehané 1 ks
- Voda 30 ml
- Kuřecí vývar 1.3 l
- Polévková zelenina dle chuti 0.5 kg
- Vařené kuřecí maso 230 g
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na vál nasype většinu mouky a utvořte v ní důlek, do něj vlijte vejce a zpracujte na tužší hebké těsto. Je-li třeba, přidejte mouku nebo asi lžici vody. Těsto rozdělte na 2-3 části a nechte chvíli zakryté odpočinout. Pak ho na jemně pomoučněném válu rozválejte na tenké placky a nechte 30-45 minut zavadnout na čisté utěrce - na stole nebo přes opěradlo židle. Občas obraťte. Těsto by mělo zůstat vláčné.

Placky rozkrájejte na pruhy široké 4 cm, nakladte je na sebe a krájejte na nudličky. Rozhodte je po válu a nechte chvíli zaschnout. Vařte ve slané vodě doměkka, tak 3 minuty.

Do vroucího vývaru vsypte zeleninu nakrájenou na kostičky a povařte 5–10 minut, doměkka. Po chvíli přihodte maso a hrášek, aby se prohřály. Vsypte scezené vařené nudle. Podle potřeby dochuťte; podávejte posypané sekanými bylinkami.