

Nudlové placky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Polévkové nudle 150 g
- Nastrouhaný sýr (ementál , čedar) 100 g
- Vejce 2 ks
- Pažitka, nebo petrželka nasekaná 1 hrst
- Sůl, pepř (dle chuti) 1 špetka
- Sádlo na smažení 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nudle uvařte ve vroucí osolené vodě doměkka, propláchněte je studenou vodou a scedte. Pak je smíchejte s nastrouhaným sýrem, přidejte rozšlehané vajíčko (nebo dvě) a nasekanou pažitku. Podle chuti osolte, opepřete. Sádlo rozpalte v pánvi , ze směsi nudlí postupně odebírejte a dozlatova smažte placky.

Poznámka:

Na 12-15 placiček.