

Domácí nudle

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hrubá mouka 160 g
- Vejce 1 ks
- Voda 1 lžíce

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Do mísy dáme mouku. Uprostřed uděláme důlek, do kterého vklepneme vejce. Přidáme polévkovou lžici vody a vidličkou rozmícháme. Pak si směs dáme na vál, posypaný moukou a rukama zpracujeme na tuhé těsto. Těsto rozválíme na opravdu tenký plát. Necháme oschnout (5 minut). Pak placku nařežeme na zhruba stejné pláty a tyto plátky krájíme na tenounké nudličky. Nudličky poté rozložíme na utěrku a necháme úplně usušit. (cca 24 hodin) Nudle vaříme v mírně osolené vodě.