

Orlovský grenadýr

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Hrubá mouka 150 g
- Polohrubá mouka 150 g
- Sůl dle chuti 1 ks
- Vejce 1 ks
- Těstoviny 200 g
- Větší cibule 1 ks
- Sádlo 1 lžíce
- Sladká paprika 1 lžička

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Do mísy nasypeme polohrubou a hrubou mouku. Osolíme a přidáme vejce a tolik vody, abychom umíchali husté těsto.

Těsto protlačíme do vroucí vody přes haluškovač. Jakmile nočky vyplavou, scedíme je a propláchneme teplou vodou.

V hrnci s osolenou vroucí vodou uvaříme těstoviny. Cibuli nakrájíme a osmažíme a přidáme nakrájený salám. Ke konci přidáme sladkou papriku. Uvařené těstoviny a nočky promícháme se směsí a v pekáčku zapékáme 15 minut v troubě.