

# Nudle do polévky

**Kategorie:** [Polévky](#)

**Autor:** kuchtik.honza



## Suroviny

**Porce:** 4

- Hrubá nebo polohrubá mouka 100 g
- Vejce 1 ks
- Voda 1 lžíce
- Sůl 0.5 špetka

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Mouku prosejeme, přidáme vejce a vodu a uděláme těsto. Těsto tenké vyválíme a necháme oschnout. Osolenou vodu uvedeme do varu. Těsto překrojíme na polovinu, svineme do válečku a ostrým nožem krájíme nudličky. Hotové rozsypeme po vále, aby proschly. Nudle vkládáme do vařící osolené vody, a když vyplavou navrch, scedíme je, prolijeme studenou vodou, vložíme do polévkové misky a ihned zalijeme částí polévky. Jsou-li nudle určeny do zahuštěných polévek, vaříme je rovnou v polévce.