

Domácí vaječné nudle

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- tuk 1 ks
- **těsto**
- voda 200 ml
- vejce 1 ks
- hrubá mouka 500 g
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Na vál dáme mouku. Uděláme do ní jamku, osolíme a přidáme vejce rozmíchané v části vody. Postupně zpracujeme těsto, do kterého podle potřeby přidáme vodu.

Těsto rozdělíme na 2 bochníky, přikryjeme je fólií a necháme asi 10 minut odpočinout. Pak každý bochník vyválíme na placku o tloušťce 2 - 2,5 mm a necháme trochu oschnout.

Těsto lehce pomoučníme a nakrájíme na nudle široké 5 - 6 cm. Pak je naskládáme na sebe a nakrájíme je znovu. Nakrájíme je na nudle podle potřeby, od 2 do 10 mm.

Připravené vaječné nudle dáme do vroucí osolené vody, zamícháme a vaříme. Jakmile nudle vyplavou, vybereme nebo scedíme. Necháme je dobře odkapat, zakapeme trochou oleje,

promícháme. Pak vaječné nudle přidáme do hotové polévky.