

Domácí nudle do polévky ala Fritate

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mléko 1 dl
- vejce 1 ks
- tuk na pečení 30 g
- olej 0.5 dl
- hrubá mouka 50 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Vajíčko rozkvedláme v mléce, lehce osolíme a vmícháme tolik mouky, aby vzniklo řídké těstíčko. Lijeme je naběračkou na rozpálenou lehce tukem vymazanou pánev a smažíme z obou stran.

Omelety po sejmutí z pánve rozřežeme na silnější pruhy, naskládáme na sebe a rozřežeme na cca půl centimetrové nudličky. Ty zprudka osmažíme na pánvi v asi půl centimetru oleje.

Domácí nudle do polévky ala Fritate vyjmeme, dáme okapat na ubrousek a servírujeme jako přílohu do polévky. Osmažení zabrání rychlému nasáknutí nudlí polévkou.