

# Domácí Pappardelle

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- parmazán 1 lžíce
- vejce 3 ks
- sůl 1 lžička
- polohrubá mouka 250 g

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

K mouce přidáme 2 celá vejce a 1 žloutek. Přimícháme lžící jemně nastrohaného parmazánu a zlehka osolíme. Pečlivě uhněteme těsto a obalíme potravinářskou fólií. Dáme na 2 hodiny odpočinout do lednice.

Těsto si rozdělíme na 2 poloviny. Vezmeme první polovinu, lehce pomoučníme a rozválíme do tenkého těsta, ze kterého nakrájíme cca 2 cm široké a 20 - 30 cm dlouhé plátky. Nyní stejně zpracujeme zbylé těsto.

Všechny takto připravené plátky vložíme do silně osolené vroucí vody na 1 minutu. Scedíme, ale neproplachujeme.

Domácí Pappardelle podáváme jako přílohu k omáčkám apod.