

Nudlové těsto

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sůl 1 ks
- polohrubá mouka 400 g
- voda 100 ml
- vejce 2 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Mouku dáme na vál a doprostřed uděláme důlek.

Do důlku rozklepneme vejce a postupně přidáváme vodu. Nejdříve nožem, pak rukama vypracujeme tuhé vláčné těsto, které se nesmí lepit na vál. Nudlové těsto rozdělíme na více bochánků a necháme chvíli odpočinout.

Z každého bochánku vyválíme placku úzkou jen několik milimetrů a necháme proschnout. Suché nudlové těsto krájíme do požadovaných tvarů nebo projedeme strojkem na těstoviny.

Těstoviny z nudlového těsta zaváříme ve vroucí osolené vodě.