

Zelené nudličky do vývaru

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mléko 250 ml
- sůl 1 špetka
- petrželová nať 1 hrst
- olej 1 hrnek
- polohrubá mouka 150 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do mísy si vlijeme mléko, přidáme vejce a špetku soli. Rozmícháme a postupně přidáváme mouku. Vymícháme hladké těstíčko, do kterého vkládáme najemno nasekanou petrželovou nať.

Na pánvi si rozpálíme olej. Na rozpálený olej vlijeme půl naběračky těstíčka a tvoříme palačinky. Po vychladnutí je překrojíme napůl a krájíme na nudličky.

Hotové zelené nudličky klademe do hovězího vývaru.