

Strouháníčko do polévky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 2 ks
- **podle potřeby**
- polohrubá mouka 1 hrnek
- voda 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Těsto můžeme vypracovat ručně, já ho dělám v pekárně. Do pekárny dáme 2 vejce, asi 5 - 6 lžic vody a hrnek polohrubé mouky. Zapneme program těstoviny. Pokud je těsto moc řídké, přisypeme mouku. Pokud se těsto nespojí, přilijeme vodu. Občas je třeba těsto vypracovávat déle (zapnout program dvakrát), aby se vše dobře spojilo a prohnětlo.

Klasicky by se těsto mělo nastrouhat do polévky, ale mě to moc nejde, tak si vždycky kousek odtrhnu, udělám placičku, obalím v mouce a protlačím kolečkem na bramborový salát. Je to lepší, sice trochu pracnější, ale vypadá to dobře.

Strouháníčko do polévky můžeme i usušit, dát do dobře uzavřené sklenice a používat podle potřeby.