

Nudle s překvapením

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- hladká mouka 150 g
- vejce 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- sušené houby 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na vál nasypeme mouku, uděláme důlek a rozklepneme vejce. Přidáme houby rozkrájené na malé kousky, osolíme a opepříme. Zpracujeme těsto.

Těsto rozválíme na plát silný 1 - 2 mm. Nudle necháme schnout na utěrce 1 - 2 hodiny. Potom rozkrájíme na co nejtenčí nudle.

Nudle s překvapením můžeme ihned vařit a použít do polévky.