

Domácí nudle do polévky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 5

- Hrubá mouka 160 g
- Voda 1 lžíce
- Vejce 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Hrubou mouku dáme do mísy, uděláme v mouce důlek. Do důlku dáme jedno vejce a polévkovou lžici vody. Vidličkou rozmícháme, když máme rozmícháno vše z mísy nasypeme na vál. Hnětením vytvoříme tuhé těsto. Rozdělíme na dvě poloviny a válečkem na těsto vyválíme tenkou placku. (těsto dělím na dvě poloviny z důvodu lepšího vyválení, můžete jej nechat i v celku). Necháme oschnout asi přibližně 5 minut. Těsto krájíme na přibližně stejné pláty. Dáme takto vytvořené plát na sebe a krájíme tenké nudličky. Rozprostřeme na utěrku a necháme schnout.