

Nudle s mákem I.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Velká vejce 2 ks
- Polohrubá nebo hrubá mouka 300 g
- Studená voda 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Podle potřeby mák, cukr, máslo nebo sádlo 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Na vál nasypeme mouku, osolíme ji, do středu uděláme důlek, rozklepneme do něj vejce, přidáme vodu a zpočátku nožem rozmícháme a pak rukama vypracujeme hladké, dobře propracované, spíš tužší těsto.
2. Těsto zabalíme do folie a necháme půl hodiny odpočinout, pak rozdělíme na dva nebo tři díly a z každého na pomoučené m vále ručně vyválíme co nejtenčí placku.
3. Placky rozložíme na utěrky a necháme trochu proschnout, aby se nelepily. Pak je ostrým nožem nakrájíme na pruhy. Složíme jich několik na sebe a nakrájíme nudle asi 1 cm široké.
4. Uvaříme je ve vroucí osolené vodě, scedíme, rozdělíme na talíře a posypeme mletým mákem, práškovým cukrem a přelijeme rozpuštěným máslem nebo sádlem.

5. Místo mákem můžeme nudle posypat také tvarohem nebo ořechy, případně perníkem.