Červené těstoviny

Kategorie: Přílohy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- červená řepa 50 g
- olej 2 lžíce
- hladká mouka 300 g
- vejce 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Červenou řepu omyjeme, oloupeme, nakrájíme na plátky, povaříme v osolené vodě, slijeme a rozmixujeme.

Mouku, sůl, olej, vejce a červené pyré propracujeme hnětením na hebké těsto. Hnětení by mělo trvat alespoň 10 minut.

Z těsta utvoříme kouli, přiklopíme vlhkou utěrkou a necháme asi hodinu odpočinout v lednici.

Těsto opět prohněteme, vyválíme na tenké pláty a na pomoučněném válu rozválíme na tenký plát a rádýlkem vykrajujeme těstoviny libovolného tvaru, nebo pomocí strojku připravíme nudle.

Červené těstoviny vaříme 5 minut v osolené vodě, poté slijeme a podáváme.