

Přílohové nudle

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- olej na smažení 3 lžíce
- **na potřetí**
- olej 1 lžíce
- **těsto**
- hladká mouka 125 g
- vroucí voda 125 ml
- škrobová moučka 2 lžíce
- rostlinný olej 1 lžíce
- sůl 0.5 lžička

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mouku, škrobovou moučku a sůl prosejeme do mísy.

Uprostřed uděláme důlek a nalijeme do něj vroucí vodu a 1 lžící oleje. Rychle vymícháme v hladké těsto a necháme ho uležet asi 5 - 6 minutek.

Nudle si vyválíme na desce, kterou potřeme slabě olejem. Ve wok pánvi nebo v pánvi s vyšší okrajem rozežřejeme 3 lžíce oleje a nudle se snažíme smažit minutku zprudka a asi 2 minutky na mírném ohni.

Nudle můžeme podávat místo rýže.