

Nudle

Kategorie: Zavářky a vložky do polévek

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 vejce

solí

hrubá mouka

Postup

Na vál nasypeme malou hromádku mouky, tak aby se do ní dal udělat důlek akorát na jedno vejce. Přidáme špetku soli a do důlku rozklepneme vejce. Vidličkou promícháme a rukama zpracujeme pevné hladké tuhé těsto (není nutné zapracovat všechnu mouku, naopak když je těsto moc měkké mouky přidáme). Těsto rozválíme hodně na tenko a necháme částečně proschnout. Dělán to tak, že ho pověsím přes opěradlo židle, podložím čistou utěrkou, občas těsto otočím aby schnulo rovnoměrně z obou stran. Pozor - nepřesušit, pak by se drobilo. Suším asi hodinu, ale záleží na tloušťce rozválení.

Ochlou placku nakrájíme na obdélníčky, které postupně strkáme do nudlového mlýnku a meleme nudle.

Necháme úplně uschnout a zaváříme do polévky, případně skladujeme v uzavřené krabici.

Kdo nemá mlýnek, může těsto nakrájet na delší pásy, nakládat je na sebe a nudle nakrájet nožem.