

Základní recept na nudlové těsto

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Maruš

Suroviny

150 g hrubé mouky

150 g polohrubé mouky

1 vejce

1,5 dl vody

0,5 lžičky soli

mouka na vál

bílek na potření těsta

Z obou druhů mouky

vejce

vody a soli vypracujeme tužší těsto

které necháme 20 minut odpočinout a pak ho na pomoučeném valu rozválíme na tenký plát.

Nádivka

200 g mletého masa 2 lžíce strouhanky 1 cibule

1 lžíce rajského protlaku (nebo 1 rajče) mletý pepř sůl

Mleté maso smícháme s nadrobno nakrájenou cibulí

strouhankou a rajským protlakem (nebo nasekaným rajčetem)

nádivku osolíme a opeříme.



Postup

1. Obdélník z těsta potřeme rozšlehaným bílkem a nakrájíme na čtverce (opět můžeme použít pravítko). 2. Rozválené nudlové těsto rádýlkem okrájíme do tvaru velkého obdélníku (můžeme použít pravítko, aby strany byly rovné). 3. Na každý čtverec položíme 1 lžičku masové nádivky. 5. Čtverec úhlopříčně přehneme do trojúhelníku a okraje těsta k sobě přimáčkujeme. 6. Špičku trojúhelníku přehneme dovnitř. 7. Naplněný kousek těsta obtočíme kolem ukazováku a oba cípy volnou rukou spojíme do prstýnku. Takto připravené tortellini vložíme do vroucí osolené vody a vaříme asi 8 až 10 minut, dokud nevyplavou na hladinu. Pak je scedíme a ihned podáváme.