

# Omeletové nudle

Kategorie: Zavářky a vložky do polévek

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Anuše Kejřová-Navrátilová: Úsporná kuchařka - Zlatá kniha malé domácnosti, 8. opravené a doplněné

## Suroviny

1 vejce

3 lžíce mléka

štipka soli

špetka květu

lžíce mouky a pepř

## Postup

Z vejce, mléka, štipky soli, špetky květu a mouky umícháme tekuté těsto (aby se lilo); je-li husté, přidáme do něho mléka. Na omeletní pánev dáme rozpálit lžičku másla a nalijeme na ně tence těsto, které necháme 5 minut na obou stranách opéci. Upečené pevně svineme a necháme na kraji v troubě státi. Pak z toho nakrájíme tenké nudle do polévky. Nudle tyto dáváme do hotové polévky.

## Poznámka

KR-747. zdroj: Dadalova kuchařka.