

# Domácí široké nudle

Kategorie: Přílohy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

200 g hladké mouky

2 vejce

sůl

30 g másla

## Postup

Do přesáté mouky uděláme jamku, přidáme rozšlehané vejce a vypracujeme tuhé těsto. Rozdělíme je na dva díly, každý vyválíme na tenkou placku a dáme na čistou utěrku oschnout. Z oschlých placek nakrájíme stejně široké pruhy, složíme je na sebe a nakrájíme nudle široké 0,5 cm, které vaříme v přesolené vodě 6 minut.

Těsto nesolíme, protože by neoschlo. Uvařené nudle prolijeme čistou vařící vodou, necháme okapat, polijeme rozpuštěným máslem a promícháme.