

Nudle s mákem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 500 g
- Vejce 4 ks
- Sůl 1 špetka
- Mletý mák 100 g
- Moučkový cukr 100 g
- Máslo 100 g

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mouku nasypete na vál, uprostřed udělejte důlek, vyklepněte do něj vejce, přidejte špetku soli a malou metlou promíchejte. Pak zpracujte rukama do těsta. Trvá to malinko déle, ale trpělivost se vyplatí. Pokud je třeba, přidejte trochu vody, ale těsto by mělo zůstat spíš tuhé. Pak jej zabalte do potravinářské fólie a nechte půl hodiny odpočívat. Těsto rozválejte na velmi tenkou placku, přibližně milimetr silnou, pomoučenou z každé strany ji přehněte do středu a nakonec na sebe obě poloviny naložte. Nakrájejte 1 cm silné nudle. Nakrájené nudle nechte lehce oschnout, pak je uvařte doměkka ve vroucí osolené vodě. Scedte a horké posypte makem a cukrem v poměru 1:1 a přelijte rozpuštěným máslem.