

Nudle s mákem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: [kuchtik.honza](#)



Suroviny

Porce: 4

- Mák 250 g
- Cukr moučkový 2 lžíce
- Hrubá mouka 500 g
- Vejce 1 ks
- Voda 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Máslo 50 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Připravíme si mák. Spaříme ho vařící vodou, přikryjeme, odstavíme a necháme tak dlouho ve vodě, až se dá rozetřít v prstech, a pak jej procedíme a semeleme na masovém strojku.

Připravíme těsto: mouku spojíme s vejcem a vodou a uděláme těsto, které dobře vypracujeme, rozválíme ho na sílu 5 mm a necháme oschnout. Postavíme osolenou vodu vařit a z těsta nakrájíme široké pásy, klademe jeden vedle druhého a ostrým nožem krájíme nudle na válu. Nudle vkládáme do vařící vody, a když vyplavou na povrch, precedíme je, prolijeme horkou vodou a necháme okapat. Nudle vložíme do mísy, promícháme s máslem a mákem a osladíme.