

Domácí nudle

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- hrubá mouka 2 dl
- sůl 1 ks
- vejce 2 ks

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nejdříve si rozmyslíme, kolik nudlí přibližně chceme dělat. Podle toho si pak rozmyslíme množství surovin.

Hrubou mouku prosijeme na vál a uděláme do ní důlek. Do důlku pak rozklepeme vejce. Osolíme a těsto nožem zaděláme. Pak pečlivě hněteme.

Když máme těsto dostatečně promíchané, rozkrojíme je na menší díly.

Každý díl na vále rozválíme na tenoučký plát. Ten pak necháme na čisté utěrce trochu uschnout.

Oschlé těsto nakrájíme na pruhy. Ty naskládáme na sebe a z nich pak krájíme nudle podle libosti. Nudle pak volně rozházíme po válu(nebo tam kde máme místo, sucho a místo) a necháme pořádně uschnout.

Pokud nudle nespotřebujete, stačí je uchovat ve vzduchotěsných sklenicích. Nudle ale musí být

pořádně vysušené, jinak vám ve sklenici zplesniví.