

Domácí nudle s mákem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 500 g
- Vejce 5 ks
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Voda - trocha 2 lžíce
- Mletý mák 6 lžíce
- Moučkový cukr 6 lžíce
- Máslo 80 g

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Na vál nasypete všechnu mouku, udělejte v ní důlek a rozklepněte do něj všechna vajíčka. Osolte a nejprve vidličkou promíchejte.

2. Těsto pak zpracujte rukama, dlouze a pečlivě. Pokud je třeba, přidejte trochu vody, ale těsto musí zůstat přiměřeně tuhé. Nakonec ho zabalte do alobalu (aby neokoralo)a nechte půl hodiny odpočívat.

3. Odpočínuté těsto rozválejte, začínejte od středu do krajů - na velmi tenkou placku, přibližně milimetr silnou. Placku přehněte z každé strany do středu, obě poloviny pak znovu přeložte do středu a nakonec na sebe naložte obě poloviny.

4. Krájejte ostrým nožem asi 1cm pruhy. Nechte je trochu oschnout a pak je vařte v osolené vodě. Nudle rozdělte na talíř, posypte je mákem smíchejte s cukrem a polijte rozpuštěným máslem.

Poznámka:

30 minut sušení