

Domácí těstoviny



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 6

1545 kalorií , **0 g** cukrů , **30 g** tuků , **47 g** bílkovin

Autor: Martina Třetinová

Odkaz: <https://srecepty.cz/domaci-testoviny>

Příprava

Do misky rozklepneme vejce, přidáme vodu a vše pořádně rozkvedláme. Přisypeme trochu mouky a mícháme, až nám vznikne hustá tekoucí konzistence. Na vál si nasypeme mouku a vytvoříme uprostřed důlek, do kterého nalijeme vytvořené těstíčko. Celé těsto pak zpracujeme rukama. Hotové těsto je suché a povrch má lesklý. Necháme ho na chvíli odpočinout zakryté utěrkou. Rozdělíme na 3 části a z každé části vyválíme asi 3mm silné placky. Tyto placky poté položíme na rozprostřené utěrky a necháme schnout. Občas placku obrátíme. Dáváme si pozor, aby placky zůstaly mírně vláčné. Úplně vysušené těsto se totiž příliš drobí. Z usušených placek vytváříme nudle silné asi 1 cm. Nejlépe tak, že placky nakrájíme na čtvrtiny, které položíme na sebe a z nich odkrajujeme jednotlivé pruhy. Vytvořené nudle rozložíme a chvíli ještě sušíme. Nudle poté vsypeme do vařící osolené vody a vaříme 5 - 7 minut. Můžeme přidat lžici oleje, aby se těstoviny nelepily. Scedíme, propláchneme studenou vodou a necháme okapat.

Ingredience

- 350 g hrubé mouky
- 2 vejce
- 3 l vody
- sůl
- 1 lžice oleje

Kategorie

Česká, Příloha

▫ **Tip k receptu**

Těstoviny se všeobecně hodí jako příloha k masu např. s přírodní šťávou, rajčatovou omáčkou atd. Na talíři je můžeme ozdobit čerstvými nebo i sušenými bylinkami.

