

# Tažené těsto



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 55min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 55min , Porce: 8

**883** kalorií , **3 g** cukrů , **38 g** tuků , **22 g** bílkovin

**Autor:** Milena

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/tazene-testo>

## Příprava

Z vejce oddělíme žloutek a přidáme jej k mouce, oleji a soli. Vše důkladně smícháme. Hněteme asi 15 minut, postupně přiléváme vodu a vypracujeme hladké těsto, které se nelepí. Potřeme olejem a dáme na 30 minut odpočinout. Na pomoučené utěrce těsto vytahujeme a poté válečkem vyválíme. Placku položíme přes hřbet rukou a vytahujeme do tenka.

## Ingredience

- 150 g hladké mouky
- 1 vejce
- 2 lžíce rostlinného oleje
- 60 ml vody
- sůl

## Kategorie

Česká, Pomocné recepty, Těsto