Domácí celestýnské nudle

Časová náročnost: 15 minut

Seznam přísad

2 ks	vejce
1/4 litru	mléko
150 g	polohrubá mouka
1/2 lžičky	sůl
špetka	nastrouhaný muškátový oříšek
trochu	olej na smažení (např. řepkový)

Postup přípravy

Vejce rozšleháme s mlékem a polohrubou moukou do hladkého palačinkového těsta. To následně ochutíme solí a troškou strouhaného muškátového oříšku. Na pánvi si rozpálíme trochu oleje a opečeme na něm tenké palačinky z obou stran dozlatova. Palačinky necháme vychladnout a poté je nakrájíme na proužky (nudle). Hotové celestýnské nudle podáváme spolu s hovězí nebo slepičí polévkou.

Poznámka: *Do celestýnských nudlí můžeme přidat i 1 lžíci nasekané zelené petrželky či jiných čerstvých zelených bylinek.*