

# Domácí polévkové nudle

Časová náročnost: 70 minut

## Seznam přísad

200 g	polohrubá mouka
100 g	hrubá mouka
	sůl
3 ks	vejce
3 lžíce	studená voda
	polohrubá mouka na vál



## Postup přípravy

Obě mouky nasypeme na vál, přidáme trochu soli a promícháme. Do vytvořeného důlku rozklepneme vejce a přilijeme studenou vodu. Vše smícháme do tužšího těsta – nejlépe to jde rukama. Poté si vál posypeme trochou mouky a těsto rozválíme válečkem. (Máme-li strojek na těstoviny, uděláme plát z těsta ve strojku.) Plát poprášíme moukou a necháme jej zhruba 1/2 hodiny oschnout. Na závěr z něj nakrájíme potřebnou velikost nudlí a necháme ještě další 1/2 hodinku doschnout. Poté uvaříme ve slané vodě nebo přímo v polévce.

**Poznámka:** Zbylé polévkové nudle necháme úplně vyschnout a uložíme je do sklenice s pevným víčkem na další použití.