



**AUTOREM MATERIÁLU A VŠECH JEHO ČÁSTÍ, NENÍ-LI UVEDENO JINAK,
JE BUDÍNOVÁ KATEŘINA.**

**DOSTUPNÉ ZE ŠKOLSKÉHO PORTÁLU KARLOVARSKÉHO KRAJE
WWW.KVKSKOLY.CZ, MATERIÁL VZNIKL V RÁMCI PROJEKTU GYMNÁZIA CHEB
S NÁZVEM ROZVOJ ŠKOLSKÉHO PORTÁLU KARLOVARSKÉHO KRAJE**

Zavářky do polévek
– určeno pro 1. ročník oboru
65 – 51 – E/01
Stravovací a ubytovací služby
- Kuchařské práce



Nudlové těsto

domácí polévkové nudle

Kateřina Budínová

2012

1. CO BUDEME POTŘEBOVAT?

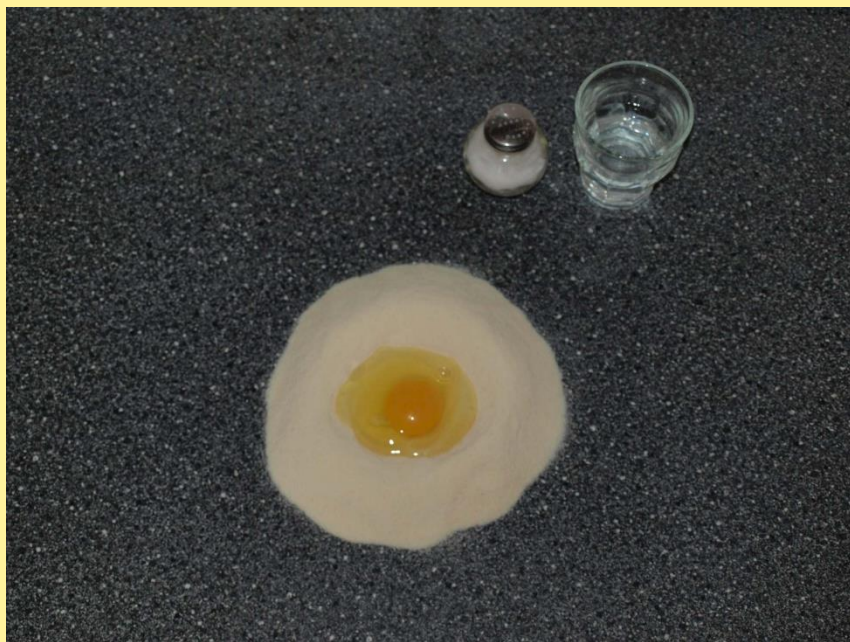
○ Nádobí



○ Suroviny



2. ZADĚLÁNÍ TĚSTA



Do hromádky 200g hrubé mouky uděláme důlek. Do něj vyklepneme celé vejce, přidáme sůl a trochu vody. Ze surovin vypracujeme tuhé těsto. Vytvarujeme bochánek, přikryjeme ho miskou a necháme asi 20 minut odpočinout.



3. VYVÁLENÍ TĚSTA

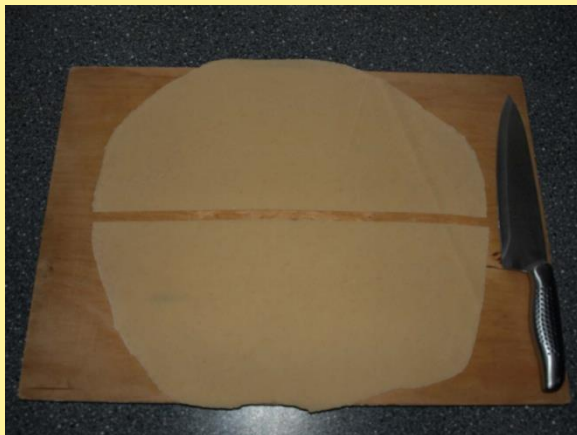


Bochánek vyválíme na tenký plát a necháme oschnout.

Plát nesmí přeschnout !!!



4. KRÁJENÍ TĚSTA



Oschlý plát rozkrojíme na poloviny, přeložíme na sebe. Dále krájíme pruhy, které skládáme na sebe.



5. KRÁJENÍ POLÉVKOVÝCH NUDLÍ



Pruhy v polovině rozkrojíme a krájíme na tenké nudle. Nakonec je roztřepeme na vále, aby uschly.



6. VAŘENÍ POLÉVKOVÝCH NUDLÍ

Nádobí



Suroviny





Nudle nasypeme do vroucí osolené vody v poměru 1 : 10 a vaříme do změknutí. Během vaření občas zamícháme. Uvařené nudle důkladně propláchneme studenou vodou a zcedíme.



Hotové nudle necháme okapat a lehce promastíme olejem. Do polévky vkládáme těsně před podáváním, aby nenabobtnaly a příliš nezměkly.



POUŽITÁ LITERATURA

- Runštuk J. a kolektiv. Receptury teplých pokrmů. Hradec Králové: Radek Runštuk – Rplus, 2007,
5. vydání, ISBN 978 – 80 – 902492 – 7 – 1
- Fotografie: Kateřina Budínová

