

Přílohy – těstoviny – PLJUKANCI

Pro 4 osoby
Doba přípravy 45 minut

400 g mouky
10 g soli
lžíce olivového oleje
voda dle potřeby
(možno použít i 2 vejce)



Postup přípravy :

Vodu přivedeme k varu. Mouku prosijeme a uděláme z ní hromádku s důlkem uprostřed. Přidáme sůl, olej, doléváme vařící vodou a mícháme dřevěnou vařečkou.

Když se masa spojí pokračujeme v hnětení těsta rukama, dokud těsto nebude kompaktní.

Z těsta nařežeme kousky a válením na desce nebo mezi dlaněmi vytváříme podlouhlé vřetenovité těstoviny (kraje tenčí, střed silnější).



Vaříme je ve vroucí osolené vodě 10 – 15 minut. Uvařené scedíme, oмасíme a můžeme podávat. Jsou vhodné ke guláši a masovým omáčkám.

