

Přílohy – těstoviny – ŠURLICE

Pro 4 osoby
Doba přípravy 30 minut

600 g mouky
2 vejce
lžíce olivového oleje
voda, sůl dle potřeby



Postup přípravy :

Z mouky, vajec, soli, vody a oleje umícháme (uhněteme) tužší těsto, které rozřežeme na kousky o váze cca 1 dkg.

Rukama s pomocí pletací jehlice uválíme tenké šurlice.

Opatrně sundáme z jehlice, aby uvnitř zůstala dírka zachována.



Poté těsto necháme pár minut oschnout a vaříme ve vroucí osolené vodě dokud nezměkne. Scedíme, prolijeme vařící vodou, omastíme a můžeme podávat.

