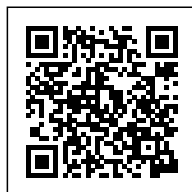




# STRÚHANKA DO POLIEVKY OD HUGA







Vývarová polievka je najlepšia s domácou cestovinou. Milujem do nej domáce slíže, ale vynikajúca je aj "strúhanka" alebo mrvenica. Praktické na nej je to, že jej príprava je expresne rýchla.

Budete potrebovať:

150 gramov hrubej múky ( najradšej používam múku semolinovú)

1 celé vajce

trochu soli

trochu vody

Postup:

Príprava je veľmi jednoduchá!!

V miske zamiešajte múku, vajíčko, trochu soli a trošku vody. ( S vodou opatrne.) Rukou vymiešajte tuhé cesto. Vymiešané cesto strúhajte na hrubom strúhadle, priebežne ho obaľujte v hrubej múke aby sa vám už postrúhaná strúhanka nezlepila.

Hotovú strúhanku uvarte v osolenej vriacej vode. Varte maximálne 5 minút. Keď sa všetka strúhanka vyplaví na povrch vody je uvarená.

**HOTOVO!**

Ak urobíte strúhanky viac, jednoducho ju rozložte na papier na pečenie a nechajte vysušiť. Takto ju môžete uskladniť v chladničke aj niekoľko dní. Strúhanka sa hodí do všetkých druhov polievok, do ktorých bežne dávate cestovinu.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo