# Domácí čokoládové těstoviny

Časová náročnost: 30 minut

## Seznam přísad

| | |
|---|---|
| 300 g | polohrubá mouka |
| 4 ks | vejce |
| 4 lžíce | holandské kakao |
| 1 lžíce | olej |

## Postup přípravy

Mouku si nasypeme na vál. Uprostřed uděláme důlek a rozklepneme do něj vajíčka. Přidáme kakao a olej. Vše zpracujeme do tuhé pevné hmoty, kterou rozválíme na plát tenký 2 až 3 mm. Máme-li strojek na těstoviny, vkládáme pruhy plátu do strojku, pokud ho nemáme, nařežeme si těstoviny nožem – na libovolně široké proužky. Ty poprášíme moukou, aby se nelepily. Takto připravené těstoviny dáme vařit do vroucí mírně osolené vody, kde je uvaříme na skus (3 až 7 minut podle velikosti). Uvařené čokoládové těstoviny scedíme a dáme na talíře. Podle chuti osladíme medem či javorovým sirupem a ochutíme například zakysanou smetanou, ovocem a nasekanými oříšky. Ihned podáváme.