

Domácí čokoládové těstoviny

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

300 g	polohrubá mouka
4 ks	vejce
4 lžíce	holandské kakao
1 lžíce	olej
	med, javorový sirup či třtinový cukr
	tvaroh, zakysaná smetana, ovoce, nasekané oříšky nebo mandle



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, javorovým sirupem či třtinovým cukrem a ochutíme například tvarohem, zakysanou smetanou, ovocem, nasekanými oříšky nebo mandlemi. Ihned podáváme.