

# Pracovní činnosti

## Rýžové bezlepkové nudle

Ludmila Hanáčková 5. ročník



Na přípravu bezlepkových nudlí budeme potřebovat rýžovou mouku, mouku Jizerka, vroucí vodu, olivový olej a sůl.





☉ Vodu ohřejeme, do misky dáme 150 g rýžové mouky a přidáme dvě polévkové lžíce mouky Jizerka, sůl a zamícháme. Přidáme dvě polévkové lžíce oleje a zamícháme, potom přidáme 1-2 dcl horké vody a opět promícháme.





Poté si připravíme prkénko, váleček a potravinářskou folii. Obalíme prkénko folií, a protože je těsto lepivé, tak takto upravené prkénko ještě pomazžeme olivovým olejem. Dáme těsto na prkénko a vyválíme. Nožem nakrájíme nudle a dáme vařit do vroucí vody nebo rovnou do polévky.





DOBROU CHUŤ ;-)

