Recept na nudličky „won ton“

https://varimesmarcelou.cz/prilohy-a-pecivo/recept-na-nudlicky-won-ton.html

Při přípravě nudliček „won ton“ se mi vybavila drobná vzpomínka z dětství. Babička válí těsto na nudle do polévky. Já a bratr jsme si kousek placky odkrojili a na sucho jsme si ji opékali na plotně. Byly to báječně křupavé kousky, takové dietní „nachos“. To jsme ale tehdy nevěděli.

Suroviny a pomůcky na přípravu nudliček

- 250 g hladké mouky
- 80 ml vody
- 1 celé vejce
- Sůl
- Olej na smažení
- Kastrůlek s vyšším dnem
- Dřevěný drtič surovin pro přípravu "mojita" nebo jakýkoli podobný dřevěný váleček o průměru cca 3-4 cm

Postup přípravy nudliček

Z jednoho vejce, soli, 80 ml vody a 250 g hladké mouky vypracujeme těsto.

Vypracované těsto zabalíme do potravinářské fólie nebo mikrotenového sáčku a necháme ho 30 minut v lednici odpočinout.

Na pomoučeném válu co nejtenčeji vyválíme placku, z které vykrajujeme nudličky asi 5-10 mm široké.



Nakrájené syrové nudličky
Zdroj: Marcela Hackerová

Nudličky spouštíme opatrně do oleje, kde se vytvoří různorodé tvary. Ideální jsou spirálky, kterých dosáhneme tak, že nudličku do oleje spouštíme natočenou na dřevěný váleček (např. dřevěný drtič na suroviny při přípravě "mojita").



Natočení syrové nudličky na dřevěnou pomůcku
Zdroj: Marcela Hackerová

Nudličky smažíme ve vyšší vrstvě oleje (cca 2,5 cm) do zlatova.

Mám zkušenost, že je lepší usmažit nudličky do barvy medoviny.

Jsou křupavější a křupavé i déle vydrží. Světlé časem měknou a nebudou vám tolik chutnat.



Smažení nudliček po jejich otočení
Zdroj: Marcela Hackerová

Zaručuji vám, že vám na stole určitě nevydrží, protože se celá rodina zanechá veškeré činnosti a soustředí se jen na misku s upečenými nudličkami.

Smažené nudličky nejsou nasáklé tukem.

Nudličky jsou chutným doplňkem zeleninových salátů. Dají se namáčet do různých omáček, poslouží i jako vhodná příloha k hustým omáčkám podávaným třeba k hovězím líčkům.



Wontony s telecími líčky
Zdroj: Marcela Hackerová

Samostatně jsou skvělé k pivu, vínu, grilované zelenině i grilovaným masům. Kdo chce, může si je posolit, či dále okořenit. Buď po opečení, nebo přidat koření přímo do těsta.

Kdo má rád pikantní, může do těsta přidat sušené chilli.

Máte chuť vyzkoušet něco zdravějšího, než jsou kupované chipsy? Směle se do toho pusťte.