

# Sýrové lívanečky



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 50min , Porce: 4

**1556** kalorií , **14 g** cukrů , **93 g** tuků , **59 g** bílkovin

**Autor:** planeta

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/syrove-livanecky>

## Příprava

Do 1/4 litru vařícího osoleného mléka vsypeme za stálého míchání 10 dkg hrubé mouky. Připravíme hustou kaši, kterou necháme prochladnout. Do ní přidáme 20 dkg nastrouhaných brambor, které vaříme ve slupce, 10 dkg strouhaného sýra a 2 celá syrová vejce. Vypracujeme těsto a lžící dáváme na vymaštěný lívanečnick a rozetřeme. Lívanečky opékáme na tuku dozlatova. Horké promastíme máslem a posypeme strouhaným sýrem. Podáváme na nahřátém talíři s dušenou zeleninou.

## Ingredience

- 1/4 l polotučného mléka
- 10 dkg hrubé mouky
- 20 dkg brambor
- 10 dkg tvrdého sýra
- 2 ks slepičí vejce
- 50 g rostlinného oleje
- 100 g strouhaného sýra
- 1 špetka soli

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetarián, Svačinka

