

Těstovinové lívanečky s klobásou

Obtížnost: ◻◻◻◻◻

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

3126 kalorií , **2 g** cukrů , **270 g** tuků , **64 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/testovinove-livanecky-s-klobasou>

Příprava

Vlasové nudle uvaříme v osolené vodě, scedíme a necháme dobře okapat. Vejce rozšleháme s moukou a mlékem, solí a pepřem, přidáme nadrobno nakrájenou klobásu a nudle a promícháme. Na rozpáleném oleji pak smažíme po obou stranách lívanečky. Posypeme strouhaným sýrem a ihned podáváme.

Ingredience

- 100 g vlasových nudlí
- 6 vajec
- 2 dcl mléka
- 50 g polohrubé mouky
- 1 klobáska
- 50 g strouhaného sýra
- troška pepře
- 0,5 lžičky soli
- slunečnicový olej

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Chudý student, Hlavní chod