

Jihomoravské amolety



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 35min , Porce: **20**

2800 kalorií , **1 g** cukrů , **127 g** tuků , **65 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/jihomoravske-amolety>

Příprava

Do vhodné nádoby nalijeme mléko, osolíme, přidáme žloutky, cukr a mouku a rozšleháme na řídké tekuté těsto (vhodná je ruční metla na šlehání). Přidáme ušlehaný sníh z bílků a dobře promícháme. Pánvičku potřeme olejem a amolety smažíme z chvilku každé strany. Potřeme je marmeládou nebo ochuceným tvarohem, svineme, a na talíři můžeme ozdobit kysanou smetanou nebo jogurtem, grankem, ovocem,...

Ingredience

- 1 l mléka
- 450 g polohrubé mouky
- 4 vejce
- 1 lžíce cukru moučka
- špetka soli
- olej na smažení

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rodina, Svačina

