

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 vychladnout. 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 lívanečník 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