

Bramborové lívance s lososem



Obtížnost: 

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

821 kalorií , 4 g cukrů , 5 g tuků , 25 g bílkovin

Autor:

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborove-livance-s-lososem>

Příprava

Uvařené brambory rozmačkáme a ve větší míse je rozmačkáme se sušeným droždím, hladkou moukou a vlažnou vodou.

Vypracujeme hladké těsto a necháme ho na teplém místě asi 35 minut kynout. Po vykynutí těsto vyválíme a hrnečkem vykrajujeme lívance, necháme je ještě pár minut kynout a na pánvi s rozehřátým olejem smažíme. Usmážené lívance opepříme a osolíme a podáváme s lososem a zakysanou smetanou.

Ingredience

- ✓ 120 g vařených brambor
- ✓ 1 lžička sušeného droždí
- ✓ 1,5 šálku hladké mouky
- ✓ 1 dcl vody
- ✓ tymián
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ olej na smažení
- ✓ zakysaná smetana
- ✓ plátky uzeného lososa

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rodina, Hlavní chod