

Bramborové lívance se sýrem



Obtížnost:

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

1051 kalorií , **0 g** cukrů , **17 g** tuků , **41 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborove-livance-se-syrem>

Příprava

Brambory oloupeme, nastrouháme, osolíme, přidáme rozšlehané žloutky, trošku kmínu, mouku a vypracujeme řídké těsto. Přidáme nastrouhaný sýr a do těsta vmícháme sníh z bílků. Na pánvi rozpálíme tuk, řídké těsto opatrně naléváme a pečeme menší lívance. Podáváme teplé



Tip k receptu

Můžeme je obložit dušenou míchanou zeleninou.

Ingredience

- ✓ 1 kg brambor
- ✓ 30 g polohrubé mouky
- ✓ 200 g tvrdého sýra
- ✓ 150 g ztuženého pokrmového tuku
- ✓ 3 ks vajec
- ✓ 1 lžíce soli
- ✓ 1 lžička kmínu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Svačinka