

Houbové lívanečky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: **2**

783 kalorií , **3 g** cukrů , **14 g** tuků , **36 g** bílkovin

Autor:

Odkaz: <https://srecepty.cz/houbove-livanecky>

Příprava

Houby a cibuli nakrájíme najemno a opečeme na oleji a přisypeme petrželku s pažitkou. Do vlažného mléka dáme droždí a cukr krupici a rozmícháme, přidáme mouku, žloutky a vypracujeme vláčné těsto. Přikryjeme ho utěrkou a necháme v teple vykynout, poté zapracujeme opečené houby a tuhý sníh z bílků. Na rozpáleném oleji z těsta upečeme lívanečky. Kysanou smetanu smícháme se solí a pepřem, citrónovou šťávou a olivovým olejem. Lívanečky podáváme s ochucenou smetanou a opečenými plátky hub.

Ingredience

- 100 g hub
- 1 cibule
- 20 ml olivového oleje
- 1 hrst zelené petrželky a pažitky
- 300 ml mléka
- 10 g droždí
- špetka cukru krupice
- 160 g hladké mouky
- 2 vejce
- lžička soli
- 1 zakysaná smetana
- citronová šťáva z 1/2 citronu
- špetka pepře

Kategorie

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