

Jablkové lívance



Obtížnost:     

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

2717 kalorií , 100 g cukrů , 112 g tuků , 45 g bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/jablkove-livance>

Příprava

Jablka oloupeme, vyndáme z nich jádřince a nastrouháme do mísy. Přidáme rozkvedlaná vejce, polohrubou mouku, skořicový cukr, bílé víno a špetku soli. Důkladně rozkvedláme.

Na pánvi rozpálíme olej a smažíme na něm malé placičky z obou stran dozlatova. Podáváme podle chuti s marmeládou a šlehačkou nebo se zakysanou smetanou. Můžeme posypat Grankem.

Ingredience

- ✓ 1 kg jablek
- ✓ 300 g polohrubé mouky
- ✓ 1 lžička skořicového cukru
- ✓ 400 ml bílého vína
- ✓ špetka soli
- ✓ 100 ml slunečnicového oleje
- ✓ 3 vejce

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Rodina, Snídaně, Svačinka

