

Lívanečky s kaviárem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 6

465 kalorií , 1 g cukrů , 16 g tuků , 34 g bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/livanecky-s-kaviarem>

Příprava

Vejsce, mléko, olej, mouku, kypřicí prášek, cukr, pepř a sůl dle chuti důkladně promícháme a necháme na 5 minut odpočinout. Těsto nám mezitím nakyne a můžeme smažit lívanečky. Smažíme na rozpáleném oleji v lívanečnicku do světle hněda. Poté lívanečky obrátíme a smažíme z druhé strany do světle hněda. Jogurt smícháme s rozetřeným česnekem a trochou soli. Na každý lívaneček dáme lžící jogurtové směsi a 1/2 lžice kaviáru.

Ingredience

- 250 ml mléka
- 2 vejce
- 250 g hladké mouky
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- 2 lžice olivového oleje
- 1-2 balení kaviáru
- 1/2 lžičky cukru krupice
- sůl
- pepř
- 10 stroužků česneku
- 500 ml bílého jogurtu

Kategorie

Výjimečný den, Řecká, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Něco extra, Předkrm

