

Lívanečky z cukety s malinovým přelivem



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

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

2285 kalorií , 9 g cukrů , 242 g tuků , 2 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/livanecky-z-cukety-s-malinovym-prelivem>

Příprava

V míse rozšleháme vejce s mlékem, krupicovým cukrem a špetkou soli. Přisypeme mouku s kypřícím práškem a nakonec vmícháme oloupanou nastrouhanou cuketu. (Strouháme na velké slzy.) Na lívanečnicku na rozehřátém oleji smažíme lívanečky. Tvaroh promícháme s vanilkovým cukrem. Pár malin si odložíme na ozdobu, ostatní propasírujeme přes cedník, abychom je zbavili semínek a smícháme je se zakysanou smetanou. Podle chuti dosladíme moučkovým cukrem. Lívanečky servírujeme tak, že na talířek dáme jeden lívanec, potřeme ho oslazeným tvarohem, přelijeme lžící malinové omáčky, položíme druhý lívanec, potřeme tvarohem, polijeme omáčkou, dáme třetí lívanec, potřeme tvarohem, polijeme a navrchu dozdobíme celými malinami. Zbylou malinovou omáčku můžeme nalít i kolem lívanců.

Ingredience

- ✓ 2 vejce
- ✓ 150 ml mléka
- ✓ 50 g cukru krupice
- ✓ špetka soli
- ✓ 250 g hladké mouky
- ✓ 2 lžičky kypřícího prášku do pečiva
- ✓ 1 střední cuketa
- ✓ olej na smažení
- ✓ 250 g měkkého tvarohu
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 1 kelímek zakysané smetany
- ✓ troška cukru moučka
- ✓ talířek malin

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod



