

# Lívanečky z podmáslí



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 35min  
Celkový čas: 55min , Porce: 4

**1435** kalorií , **17 g** cukrů , **27 g** tuků , **61 g** bílkovin

**Autor:** Evík

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/livanecky-z-podmasli>

## Příprava

Do mísy dáme podmáslí, vejce, mouku, minerálku a špetku soli a rozmícháme v hladké těsto. Necháme je chvíli odpočinout Na oleji usmažíme v lívanečnicku nebo na pánvi lívance z obou stran. Hotové lívance bud obalíme ve skořicovém cukru nebo podáváme klasicky pomazané zavařeninou a ozdobené šlehačkou nebo kysanou smetanou a posypané grankem.

## Ingredience

- 300 g hladké mouky
- 3 vejce
- 350 ml podmáslí
- 50 ml jemně perlivé minerálky
- špetka soli
- 1 balení skořicového cukru

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Finančně nenáročné, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Děti do 5 let, Snídaně, Svačinka, Svačinka

