

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

