

Oštiepkové lívance



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

1613 kalorií , **0 g** cukrů , **21 g** tuků , **58 g** bílkovin

Autor: Jozef

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

Příprava

V 100 ml vlažného mlieka rozpustíme droždie, ktoré potom pridáme do misky spolu s múkou, so zvyšným mliekom, s nastrúhaným oštiepkom a s parmazánom. Pridáme žĺtky, petrželovú vňať, šunku a vyšľahaný sneh z bielkov. Ochutíme soľou, mletým čiernym korením, vegetou a dobre premiešame. Na olejom potretej panvici postupne upečieme lívance.



Tip k receptu

Po upečení ich môžeme ochutiť kyslou smotanou a posypať strúhaným parmazánom.

Ingredience

- ✓ 200 g nastrouhaného uzeného sýru (Oštiepok)
- ✓ 250 g polohrubé mouky
- ✓ 20 g droždí (kvasnice)
- ✓ 400 ml mléka
- ✓ 2 vejce
- ✓ 20 g nastrouhaného parmazánu
- ✓ 100 g na jemno nakrájené uzené šunky
- ✓ 1 lžičce nasekané petrželové naťi
- ✓ sůl , pepř a vegetu podle chuti

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně náročnější, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rodina, Svačinka

