

Těstovinové lívanečky s klobásou



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

3126 kalorií , **2 g** cukrů , **270 g** tuků , **64 g** bílkovin

Autor: Evík

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

Příprava

Vlasové nudle uvaříme v osolené vodě, scedíme a necháme dobře okapat. Vejce rozšleháme s moukou a mlékem, solí a pepřem, přidáme nadrobno nakrájenou klobásu a nudle a promícháme. Na rozpáleném oleji pak smažíme po obou stranách lívanečky. Posypeme strouhaným sýrem a ihned podáváme.

Ingredience

- ✓ 100 g vlasových nudlí
- ✓ 6 vajec
- ✓ 2 dcl mléka
- ✓ 50 g polohrubé mouky
- ✓ 1 klobáska
- ✓ 50 g strouhaného sýra
- ✓ troška pepře
- ✓ 0,5 lžičky soli
- ✓ slunečnicový olej

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Chudý student, Hlavní chod