

Květákové kynuté lívance

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: C:\Documents and Settings\Monika\Dokumenty\Recepty\BEDRUNKA\Bedrunka - Recepty - květák.htm

Suroviny

2 šálky uvařeného rozmačkaného kvěťáku
250 ml mléka
20 g droždí
1 lžička soli
2 vejce
6 lžic hladké mouky
2 lžíce drobné nakrájené slaniny
olej na opečení

Postup

Z trochy vlažného mléka a droždí uděláme kvásek. Slaninu sklovitě rozškvaříme, přilijeme do mléka, přidáme žloutky, sůl, mouku, kvásek, rozmačkaný květák a nakonec lehce zamícháme sníh ušlehaný z bílků. Necháme vykynout a v rozpáleném oleji upečeme lívance. Na talíři obložíme rajčaty a okurkou, příp. hlávkovým salátem