

Rýžové lívanečky

Kategorie: Rýže

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g rýže

150 g hrubé mouky

50 g krupice

1 vejce

1 špetka badyán

sůl

olej na smažení

povidla

kysaná smetana

skořicový cukr

Postup

Rýži uvaříme v osolené vodě doměkka a ještě teplou ji rozmixujeme. Vmícháme mouku, krupici, badyán, vejce a vypracujeme těsto, které necháme 6 hodin na teplém místě. Na rozehřátém oleji smažíme lívanečky, které zdobíme povidly, zakysanou smetanou a poprášíme skořicovým cukrem.