

Zeleninové lívance

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g mražené zeleninové směsi

30 g hladké mouky

prášek do pečiva

500 ml mléka

3-4 vejce

sůl

pepř

mletý zázvor

olej na smažení

Postup

Zeleninu spaříme vroucí vodou, scedíme a necháme vychladnout. Z mouky, prášku do pečiva, mléka, vajec, soli, pepře a špetky zázvoru uděláme těsto, do kterého opatrně vmícháme zeleninu. V lívanečnicku v rozehrátém oleji osmažíme.