

Jáhlové lívanečky

Počet porcí: 3

Doba přípravy: 15 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nejdříve jáhly opakovaně propláchneme horkou vodou. Potom je vaříme v mléce se špetkou soli, s cukrem a máslem za stálého míchání asi 10 minut. Pak je necháme přikryté asi 10 minut dojít. Jáhlovou kaši promícháme a vmícháme vejce rozšlehaná s trochou mléka a pudinkovým práškem. Ze vzniklé hmoty pak pečeme na troše oleje lívance. Hotové lívance překládáme na papírovou utěrku, aby odsála přebytečný tuk. Lívanečky potřeme zavařeninou a zakysanou smetanu.

Ingredience

- **Vejce** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 %** **180 g** - 50 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 250 g
- **Cukr krystal** - 50 g
- **Bio Puding vanilkový, bez lepku 40 g** - 40 g
- **Lagris jáhly 500 g** - 120 g
- **Olej slunečnicový** - 10 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 50 g
- **Ovocňák Rakytňákový džem s hruškou 200 g** - 30 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

