

Houbové lívanečky

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

V troše vlažného mléka smícháme droždí, lžičku mouky, sůl a cukr. Ve zbylém mléce rozšleháme vejce, přidáme rozpuštěné máslo, orestované houby, bylinky, sůl a špetku mletého muškátového oříšku. Přidáme mouku, kvásek a řídké těsto necháme vykynout. Lívanečky smažíme z vykynutého těsta na sádle.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Houby čerstvé** - 150 g
- **Petrželová nať** - 3 g
- **Pažitka** - 3 g
- **Sádlo** - 30 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 250 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 500 g
- **Cukr krystal** - 2 g
- **Vejce** - 50 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 15 g
- **Muškatový ořech celý 9 g** - 1 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

