

Vaječné lívance

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Vejce 4 ks
- Pórek 100 g
- Libová slanina 60 g
- Polohrubá mouka 4 lžíce
- Pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Pokrájený pórek vsypeme do vroucí vody, necháme změkknout (do poloměkka) a prolijeme na cedníku studenou vodou. V misce rozšleháme vejce s moukou, přidáme pórek, jemně pokrájenou slaninu, osolíme a opepříme. Smažíme pozvolna v lívanečníku. Podáváme se zeleninou.