Špenátové lívance

Kategorie: Moučníky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- česnek 3 stroužek
- droždí 20 g
- kmín 1.4 lžička
- majoránka 1.4 lžička
- mléko 750 ml
- mouka hladká 300 g
- mražený špenát 1 balíček

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Několik lžic vlažného mléka se špetkou cukru rozmícháme z droždím, přisypeme lžíci mouky a dáme na teplé místo vykynout. Do části mléka přidáme kvásek, mírně rozmrazený špenát, vejce, prolisovaný česnek, koření a sůl. Střídavě přidáváme mouku a mléko a umícháme husté těsto. To necháme na teplém místě asi tak 30 minut kynout. Malé lívance pak pečeme na pánvi s rozehřátým tukem. Špenátové lívance podáváme se zeleninovou oblohou.