

Cuketovo-jogurtové lívance

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Cuketa 3 ks
- Bílý jogurt 80 g
- Mléko 60 ml
- Žloutek 2 ks
- Polohrubá mouka 2 ks
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Jedlá soda 0.5 lžička
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Máslo na potřetí pánve 2 lžíce
- Bazalkové pesto 2 lžíce
- Zakysaná smetana 1 kelímek
- Avokádo 4 plátek
- Parmazán k sevírování 200 g
- Pažitka na ozdobu 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nastrouhanou cuketu smíchejte v míse s jogurtem. V mléce našlehejte žloutky a rovněž přidejte k cuketě. Mouku smíchejte s práškem do pečiva a jedlou sodou a vmíchejte k cuketové směsi. Podle chuti osolte a opepřete.

Přehřejte pánev, lehce ji potřete trochou másla a smažte na něm cuketové lívance. Vždy naběračkou odeberte část směsi a smažte do momentu, než se začnou objevovat na povrchu bubliny. Obraťte a dosmažte i z druhé strany. Podávejte s pestem, smetanou a plátky avokáda, vše posypané parmazánem a ozdobené pažitkou.