

Bramborové lívance

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Uvařené a oloupané brambory 500 g
- Hrubá mouka 300 g
- Cukr krystal 70 g
- Vejce 3 ks
- Mléko 2 dl
- Sůl 1 špetka
- Tuk na opékání 3 dl
- Cukr moučkový 1 balíček
- Mletá skořice 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory nastroháme a smícháme s moukou, cukrem, žloutky a špetkou soli. Přidáme tolik mléka, aby těsto bylo husté asi jako na kynuté lívance. Nakonec lehce vmícháme úšlehaný sníh z bílků. Na pánvi rozpálíme tuk a lívance opékáme po obou stranách. Hotové lívance posypeme cukrem se skořicí