

Cizrnové lívanečky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Cizrna 400 g
- Vejce 2 ks
- Vanilkový cukr a trošku skořicového 1 ks
- Mléko 1 ks
- Mouka 2 lžíce
- Prášek do pečiva 1 ks
- Slunečnicový olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Cizrnu uvažíme s trochou vody + olejem a rozmixujeme. Poté jí smícháme s mlékem nebo kefírem, vejci a cukry. Můžeme přidat pár lžic mouky kvůli konzistenci. Nakonec dáme prášek do pečiva a necháme asi 10 minut kynout. Smažíme na velmi malé vrstvě oleje nebo na teflonové pánvi bez oleje. Výborné jsou se zakysanou smetanou a zavařeninou.

Poznámka:

Je to odlehčené a pokud se smaží bez oleje, tak velmi zdravé jídlo. Lívanečky chutnají po oříškách, děti je milují více než normální :-)