

Špenátové lívance

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- máslo 50 g
- sůl 1 ks
- špenát mražený 1 ks
- mouka 30 g
- prášek do pečiva 1 ks
- vejce 2 ks
- pepř mletý 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Máslo utřeme se žloutky, přidáme sůl, koření a rozmražený špenát s moukou. Promícháme a nakonec lehce vmícháme ušlehaný sníh z bílků. Smažíme v lívanečníku po obou stranách.