

Lívance z rýže

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 2 ks
- vařená rýže 1 ks
- **na ozdobu**
- cukr moučka 1 ks
- **na potřetí**
- marmeláda, čokoláda 1 ks
- **podle chuti**
- cukr 1 ks
- **podle potřeby**
- polohrubá mouka 1 ks
- mléko 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Zbytek rýže smícháme s 1 - 2 vejci, trochou cukru, polohrubé mouky a mléka dle potřeby. Záleží na tom, kolik máme rýže, musí nám vzniknout kašička, která není ani příliš tuhá a ani příliš vodnatá.

Z hotové hmoty tvoříme lžící malé lívanečky, které smažíme na rozpáleném oleji dozlatova.

Hotové lívanečky můžeme buď pouze pocukrovat nebo potřít marmeládou či čokoládou.

Pro obměnu můžeme lívance vytvořit i ze zbytku ovesné kaše.

Lívance z rýže podáváme teplé, ale dají se jíst i studené.