

Míchaná vejce s lívanečky z podmáslí

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 30 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Oregano 8 snítka
- Hnědé žampiony, pokrájené na plátky 400 g
- Vejce 12 ks
- Smetana ke šlehání 125 ml
- Sůl, pepř - dle chuti 1 špetka
- Máslo k podávání 1 ks
- **Na lívanečky**
- Krupicový cukr 1.2 lžička
- Sušené droždí 2 lžička
- Mléko, pokojové teploty 175 ml
- Máslo, rozpuštěné + 20 g navíc na smažení 20 g
- Hladká mouka 225 g
- Sůl 1 lžička
- Podmáslí 225 ml
- Jedlá soda 1.2 lžička

Doba přípravy: 140 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Nejprve se pusťte do lívanečků z podmáslí. V míse smíchejte cukr a droždí, přilijte vlažné mléko a rozpuštěné (horké) máslo, lehce promíchejte a dejte na 5 minut stranou, aby se na povrchu začaly tvořit malé puchýřky. V jiné míse smíchejte mouku a sůl, poté přidejte droždovou směs a podmáslí a umíchejte do hladkého těsta. Přetáhněte potravinářskou fólií a nechte hodinu odpočívat. Jedlou sodu rozmíchejte ve lžici teplé vody a vmíchejte k těstu. Nechte dalších 30 minut odpočívat.

2. Máslo navíc rozdělte do lívanečníku a postupně v něm opékejte lívance. udržujte je teplé, abyste si je k vejcím dobře vychutnali.

3. Asi 20 g másla a olej rozehřejte ve velké pánvi s nepřilnavým povrchem. Přidejte snítky oregana a 2 minuty je opékejte dokřupava - pak dejte stranou. Do pánve dejte houby a opečte je do zlatova. Dejte stranou. Vejce našlehejte se smetanou, solí a pepřem. Zbylé máslo (je to ještě 10g) rozehřejte v čisté pánvi, vlijte vejce a 30 sekund je nechte bez míchání, teprve pak je dřevěnou špachtlí promíchejte a opečte, aby zpevnila. Podávejte ozdobené oreganem, spolu s houbami a lívanečky pokladenými plátky másla.

Poznámka:

Kynutí cca hodina a půl