

Cuketové lívanečky

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Strouhaná cuketa 350 g
- Ovesné vločky 5 lžíce
- Vejce 1 ks
- Uzené maso 100 g
- Hladká mouka 5 lžíce
- Česnek 1 ks
- Majoránka, sůl, pepř 1 ks
- Olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Cuketu nastrouhanou nahrubo vložíme do misky, přidáme vejce, ovesné vločky a necháme cca 15 minut stát (vločky mírně změknu). Uzené maso nebo uzeninu nakrájíme na drobné kostičky a vmícháme spolu s kořením, solí, česnekem a hladkou moukou do odleželé cukety. Směs musí být hustší. Lžící těsto vkládáme do lívanečnicku a smažíme na rozpáleném oleji z obou stran.