Květákové lívance

Kategorie: Zdravá strava

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 3

- Vařený květák 2 hrnek
- Vlažné mléko 250 ml
- Žloutky 2 ks
- Droždí 20 g
- Hladká mouka 6 lžíce
- Drobně nakrájená slanina 2 lžíce
- Sůl 1 lžička
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Trošku mléka odlijeme do hrnečku a uděláme kvásek. Slaninu rozškvaříme do sklovita a necháme vychladnout. Uvařený květák rozmačkáme, dáme do mísy a přimícháváme mléko, žloutky, sůl, mouku, slaninu a nakonec zkynutý kvásek. Dobře promícháme a necháme vykynout. Ze zkynutého těsta smažíme na oleji malé lívanečky. Podáváme se zeleninou nebo zeleninovým salátem.
Z tohoto množství jsou asi 3 porce.