

Hubové lievančeky

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

V troche vlažného mlieka zmiešame droždie, lyžičku múky, soľ a cukor. Vo zvyšnom mlieku rozšľaháme vajce, pridáme rozpustené maslo, orestované huby, bylinky, soľ a štipku mletého muškátového orieška. Pridáme múku, kvások a riedke cesto necháme vykysnúť. Lievančeky smažíme z vykysnutého cesta na masli.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 15 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 500 g
- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 250 g
- **Pažítka** - 3 g
- **Muškatový orech celý** - 1 g
- **Sadlo** - 30 g
- **Cukor kryštál** - 2 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Petržlenová vňať** - 3 g
- **Huby čerstvé** - 150 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

