

Pšenové lievančky

Počet porcií: 3

Čas prípravy: 15 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Najskôr pšeno opakovane prepláchneme horúcou vodou. Potom ich varíme v mlieku so štipkou soli, s cukrom a maslom za stáleho miešania asi 10 minút. Potom ich necháme prikryté asi 10 minút dôjsť. Pšenovú kašu premiešame a vmiešame vajcia rozšľahané s trochou mlieka a pudingovým práškom. Zo vzniknutej hmoty potom pečieme na troche oleja lievance. Hotové lievance prekladáme na papierovú utierku, aby odsala prebytočný tuk. Lievančky potrieme marhuľovou zavareninou a kyslou smotanou.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 250 g
- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 50 g
- **Cukor kryštál** - 50 g
- **Olej slnečnicový** - 10 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Maslo** - 50 g
- **Puding aróma Vanilka bezgluténový 38 g** - 37 g
- **Pšeno** - 120 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

