

ZEMIAKOVÉ LIEVANCE

OD COOLINARI.SK, NAPÍSAI KAMIL



Na zemiakové lievance budete potrebovať (8 ks):

1 väčší rozmixovaný surový zemiak, menšiu rozmixovanú cibuľu, strúčik cesnaku, hrnček kukuričnej múky, asi pol hrnčeka mlieka, 1 vajce, 2 lyžičky kypriaceho prášku, 1 nadrobno nakrájanú chilli papričku, soľ a čerstvo mleté čierne korenie, plátky slaniny, cibuľu a petržlenovú vňať na dozdobenie

A TAKTO NA TO:

Použite kuchynský mixér. Rozmixujte cibuľu, zemiak a cesnak na hladkú hmotu. Preložte do misy a pridajte kukuričnú múku a mlieko, soľ, kypriaci prášok korenie a chilli. Poriadne premiešajte. Konzistencia by mala byť tak trochu riedka, ako pri klasických lievancov. Možno budete musieť doliať trochu mlieka alebo dosypať soli. Všetko totiž záleží od veľkosti zemiaka, ktorý ste použili.

Na masle, alebo na troche oleja opekajte lievance z každej strany dozlata. Uložte na tanier, navrch trochu slaniny a ja som si pridaj aj nakrájanú cibuľu s petržlenovou vňaťou, ktoré som chvíľu marinoval v olivovom oleji. Pokojne môžete siahnuť aj po domácom kečupe, alebo inej omáčke. Paráda!



coolinari
JEDNODUCHO. CHUTNE.

