Jablečné lívanečky

Autor receptu Láďa Hruška

Ingredience na jablečné lívance:

- 1 hrnek polohrubé mouky
- 1 hrnek nahrubo nastrouhaných jablek
- 2 vejce
- 1 hrnek mléka
- 1 lžička kypřícího prášku do pečiva

Na polevu si připravte:

- 1 zakysanou smetanu
- 1 vanilkový cukr

Postup je opravdu snadný a lívance budete mít raz dva!

Uvedené ingredience pro lívanečky dejte do mísy, pořádně promíchejte a zpracujte v těsto. Jakmile máte těsto, resp. hmotu hotovou, jste v půlce práce! :) Poté už zbývá lívance osmažit. Vezměte pánev nebo lívanečník a lívance do zlatova opečte po obou stranách.

Lívance můžete jíst ihned po upečení, například jen pocukrované. Láďa Hruška na lívance ale připravil i polevu. Opět velmi snadnou. Smíchal kelímek zakysané smetany s vanilkovým cukrem a směs použil k ozdobení lívanečků.

Lívance můžete ozdobit ještě ovocem. Dobrou chuť!

Křupavé brambory

Ingredience

- syrové brambory (lépe nové)
- olej na smažení
- mletá červená paprika
- sůl (nejlépe mořská)
- oregano či jiné bylinky dle chuti (sušené)

Postup:

1/ Brambory oloupeme a nakrájíme na plátky silné cca 3 - 4 mm, osušíme papírovou utěrkou.

2/ Ve vysoké pánvi rozpálíme silnou vrstvu oleje. Jednotlivé plátky brambor vložíme do pánve tak, aby plavaly, a s občasným zamícháním a obracením smažíme dozlatova.

3/ Hotové brambory opět osušíme papírovou utěrkou (či ubrousky), osolíme ideálně mořskou solí, přidáme mletou papriku a sušené bylinky. Promícháme a ihned podáváme.