

LÁ•VANCE TROCHU JINAK

StÁ™eda, 24 zÁ™iÁ™Á- 2014

Á½e lívaneÁ•ky z brambor a s bryndzovým krémem ještÁ› neznáte? PÁ™ípravila jsem pro vás podrobný fotopostup, tak se seznamte :-)) (mj. s tímto receptem Daniela Svobodová soutÁ›Á¾ila ve "Velké sýrové soutÁ›Á¾i", kterou spolu s iReceptÁ™em vyhlásilo litomÁ›Á™ické výstavištÁ›. A bájeÁ•nÁ› zabodovala - je tÁ™etí z nÁ›kolika stovek úÁ•astníkÁ•

INGREDIENCE:

450 g hrubé mouky
230 g ve slupce vaÁ™ených brambor
2 celá vejce
150 ml vlaÁ¾ného mléka
25 g Ä•erstvého droÁ¾dí
2 rovné (Ä•ajové) lÁ¾iÄ•ky soli
lÁ¾iÄ•ka cukru
hladká mouka na vál a 2 lÁ¾iÄ•ky na droÁ¾dí
olej nebo sádlo na smaÁ¾ení

250 g bryndzy
2 lÁ¾ice koprové nati
4 - 6 lÁ¾ic zakysané smetany
sÁ™l podle chuti

POSTUP:

- PÁ™íprava tÁ›sta:

Do mouky smíchané se solí udÁ›láme dá™lek. Do nÁ›j nadrobíme droÁ¾dí, které posypeme cukrem a hladkou moukou. Pak si oloupeme brambory (nejlépe uvaÁ™ené den pÁ™edem) a najemno je nastrouháme. KdyÁ¾ vzejde kvásek, pÁ™idáme vajíÄ• mléko a brambory. Promícháme, aÁ¾ vznikne kompaktní hmota, vytvoÁ™íme bochánek a pÁ™ikryjeme jej pokliÄ•kou. TÁ›sto necháme asi hodinu na teplém místÁ› kynout.

- Bryndzová smÁ›s:

Mezi tím vidliÄ•kou rozmaÄ•káme bryndzu, pÁ™idáme kysanou smetanu, kopr a sÁ™l podle chuti (- kaÁ¾dá bryndza je jinak slaná, nÁ›kdy není vá™bec potÁ™eba dosolit, tak pro jistotu ochutnejte). SmÁ›s uloÁ¾íme do lednice.

- Tvarování a smaÁ¾ení lívaneÁ•kÁ•:

Na vál pomouÅ•ený hladkou moukou dejte asi 4 lžíce vykynutého těsta a posypejte je moukou i z vrchní strany. Pak válečkem vytvořte ovál o tloušťce asi 1,5 cm. Skleničku o vhodném průměru si "namoťte" do hladké mouky a vykrajujte kolečka. Ta vkládejte do středního vyhřátého oleje na lívanečnick nebo na pánev. Smažte po obou stranách do zlatova. Hotové lívance pokládejte do mísy vyložené papírovým ubrouskem, aby se odsál přebytečný tuk.

Tip: Lívance jsou skvělé i potěšené šesnekem a posypané sýrem - jako langos. Výborně chutnají také k polévce (hrachová, bramborová, šesnečka...)

A když je méně osolíte, můžete je jíst nasladko.

Zdroj: <http://daniela.pise.cz/101-bramborove-livance-s-koprovou-brynzou.html>

DANIELA SVOBODOVÁ, mladá, šikovná a úžasná kuchařka - pozn. red.) Zdroj: <http://daniela.pise.cz/101-bramborove-livance-s-koprovou-brynzou.html>