



## Slané lívance se šunkou

### Ingredience:

2 porce/ Čas: 20 minut

- 50 g Dušená šunka nejvyšší jakosti Selection
- 2 vajíčka
- 60 g bryndzy
- 50 ml mléka
- ½ ČL soli
- ½ ČL prášku do pečiva
- 50 g hladké mouky
- Hrst pažitky
- troška rostlinného oleje

### Postup:

V misce si smícháme vajíčka, bryndzu a mléko. V druhé misce si smícháme mouku, sůl a prášek do pečiva.

Sypkou směs vmícháme postupně do vajíčkové směsi. Přidáme nadrobno nakrájenou šunku a pažitku.

Na pánvi si rozežřejeme olej a opékáme lívance z obou stran cca 2 minuty. Podáváme dozdobené bílým jogurtem s oblíbenou zeleninou. Dobrou chuť!

