Škvarkové lívance se slaninou a sýrem gouda



30 minut náročnost ●●○○

Lívance musí být sladké? Jistě, že ne. S naším receptem zjistíte, že to jde i bez cukru.

Ingredience (na 4 porce)

- 4 vejce
- špetka soli a pepře
- 2 balení sýru gouda ze Sýrařova výběru
- 100 g slaniny
- 40 g mletých mandlí
- 10 g prášku do pečiva
- avokádo
- 50 g vepřových škvarků
- olej na pečení
- javorový sirup

Návod na přípravu:

Vejce, sůl, pepř, škvarky, prášek do pečiva a mandle rozmixujeme na hladké těsto. Lívance smažíme na rozpálené pánvi s olejem. Mezitím si na druhé pánvi opečeme slaninu z obou stran do křupava. Ještě horké lívance poklademe plátkem sýru Gouda, plátkem slaniny a navrstvíme další lívanec a postup opakujeme. Zakápneme javorovým sirupem a podáváme s na plátky nakrájeným avokádem.