

Ingrediencie

500 ml svetlého piva, 250 g hladkej múky, 2 vajcia, 20 g čerstvého droždia, soľ, mleté čierne korenie, klobása

Postup

Pivo nalejeme do hrnca a jemne nahrejeme. Rozdrobíme droždie, osolíme, okoreníme a vmiešame rozšľahané vajička. Pridáme múku, premiešame a necháme na teplom mieste vykysnúť. Panvicu na lievance vytrieme olejom, rozpálime ho a nalievame cesto. Pridáme koliesko klobásy a smažíme z oboch strán dozlatista. Podávame samostatne alebo potreté horčicou a jarnou cibuľkou.

zdroj:<http://altaracook.blog.cz>

