

Banánové lívance

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vločky ovesné 2 hrst
- kefír 500 ml
- banány 2 ks
- soda 0.75 lžička
- cukr krupice 1 lžíce
- vejce 2 ks
- mouka hladká 1 ks
- olej na smažení 20 ml

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ovesné vločky zalijeme keфіrem a 10 minut necháme uležet. Banány oloupeme a rozmačkáme vidličkou.

Sodu vsypeme do keфіru a promícháme, přidáme cukr, vajíčka a rozmačkané banány. Mouky přidáme tolik , aby bylo těsto husté jako na klasické lívance.

Lívance smažíme na pánvi na oleji, vykládáme na papírové utěrky, aby nasákly přebytečný tuk. Podáváme se smetanou nebo džemem.