

Lívanečky s kompotem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- **těsto**
- droždí 15 g
- cukr 70 g
- mléko 500 ml
- hladká mouka 300 g
- sůl 1 špetka
- vejce 1 ks
- citronová kůra z 1 citronu 1 ks
- jablko 200 g
- olej na smažení 30 g
- **kompot**
- jablko 250 g
- třtinový cukr 60 g
- citronová šťáva z 1 citronu 1 ks
- hřebíček 3 ks
- badyán 2 ks
- celá skořice 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

V míse rozmícháme rozdrobené droždí společně s 50g cukru, 250ml vlažného mléka a 100g mouky. Necháme vzejít kvásek.

Ke kvásku přidáme zbylou mouku se špetkou soli, nastrouhanou citronovou kůru, zbytek cukru a

vejce. Těsto zaděláme zbylým mlékem a na teple necháme vykynout.

Na kompot oloupme jablka, nakrájíme na kousky a dáme do kastrolu. Zasypeme cukrem, přidáme citronovou šťávu, celé koření a vodu, aby byla jablka ponořená. Vaříme doměkka a necháme vychladnout.

Do vykynutého těsta zapracujeme oloupaná nahrubo nastrouhaná jablka. V pánvi vytřené tukem usmažíme lívanečky, podáváme s kompotem.