

Celozrnné lívanečky III.

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 100 g
- Kypřicí prášek 2 lžička
- Pšeničná celozrnná hladká mouka 100 g
- Mletá skořice 1 lžička
- Jedlá soda 1.4 lžička
- Podmáslí 120 ml
- Vejce 2 ks
- Med 4 lžíce
- Řecký jogurt 250 g
- Olej na opékání 1 ks
- Borůvky 200 g
- Máta na ozdobu 1 hrst

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Smíchejte bílou i celozrnnou mouku, kypřicí prášek, skořici a sodu. V jiné míse smíchejte podmáslí, vejce, 3 lžíce medu a polovinu jogurtu. Přisypte moučnou směs a lehce prošlehejte.
2. Rozehřejte lívanečník anebo nepřilnavou pánvi a tence ji potřete olejem. Na rozehřáté pánvi opékejte lívance (2-3 lžíce těsta na jeden lívanec) nejdříve 2 minuty po jedné straně, pak otočte a

minutu po druhé straně. Hotové lívance udržujte v teple, dokud nespotřebujete všechno těsto.

3. Rozdělte lívance na talíře, doplňte jogurtem prošlehaným s 1 lžící medu, zbývajícím medem lívance pokapejte a ozdobte je borůvkami a mátovými lístky.