

Lívanečky se zakysanou smetanou a žahourem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Mléko 1.5 l
- Krupicový cukr 80 g
- Kostka čerstvého droždí 42 g
- Vejce 1 ks
- Žloutky 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Hladká mouka 750 g
- Slunečnicový olej na opekání 1 ks
- **Na žahour**
- Borůvky 500 g
- Moučkový cukr 50 g
- Máslo 1 lžička
- Mletá skořice 1 špetka
- Smetana 200 ml
- Solamyl 1 lžička
- **Na ozdobu**
- Zakysaná smetana 1 ks
- Čerstvé borůvky 3 hrst

Doba přípravy: 140 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Mléko lehce ohřejte a pak část odlijte do větší misky. Do ní přisypejte cukr, rozdrobte droždí a nechte vzejít kvásek. Přidejte máslo, vejce, žloutky a sůl a promíchejte. Přidejte po částech i mouku a zbylé mléko a zadělejte spíš řidší těsto. Nechte ho na teplém místě vykynout do dvojnásobku.

Lívanečník lehce vytřete olejem, naběračkou rozlévejte těsto a postupně z obou stran opékejte lívance. Udržujte teplé.

Udělejte si žahour. Borůvky nasypejte do hrnce, zalijte zhruba 100 ml vody, posypejte cukrem a spolu s málem rozvařte. Po dosažení bodu varu, vařte 5-10 minut podle toho, zda chcete mít v omáčce kousky borůvek, anebo ovoce raději zcela rozvaříte. Přidejte skořici. Ve smetaně rozmíchejte lžičku solamylu a přilijte ji k borůvkám. Nechte za občasného míchání probublávat asi 5 minut, dokud omáčka lehce nezhoustne.

Lívance polévejte žahourem, ozdobte kopečkem zakysané smetany a čerstvými borůvkami a ihned podávejte.