

Mrkvové lívance

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mrkev 500 g
- mléko 2 hrnek
- mouka hladká 2 hrnek
- droždí 20 g
- vejce 1 ks
- cukr krupice 1 lžíce
- sůl 1 lžička
- olej 1 ks
- smetana zakysaná 1 kelímek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve si připravíme kvásek. Rozdrobíme droždí, posypeme cukrem a zalijeme polovinou mléka, které by mělo být vlažné. Zaprášíme hladkou moukou a přikryjeme čistou utěrkou. Na teplém místě necháme vzejít kvásek.

V míse smícháme zbylé vlažné mléko, vejce, mouku a lžičku soli. Do takto vzniklého hustšího těsta zapracujeme hotový kvásek a najemno nastrouhanou mrkev. Vše řádně promícháme. Těsto necháme opět na teplém místě vykynout. Olej rozpálíme na pánvi a smažíme lívance. Zdobíme zakysanou smetanou.

Poznámka:

Usmažené lívance dáme na papírovou utěrku, aby se do ní vsákl přebytečný tuk.
Lívanečky můžeme z jedné strany obalit ve skořici smíchané s cukrem.